

SBM 4713F EKMEK YAPMA MAKİNASI

KULLANMA KILAVUZU

TR

EN

DE

RU







for Turkey

Değerli Müşterimiz,
Ürün seçiminde SİNBO'yu tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz.
Uzun ve verimli bir kullanım için cihazı kullanmadan önce bu kılavuzu özellikle güvenlik talimatlarına dikkat ederek okumanızı ve devamlı suretle saklamanızı tavsiye ederiz.

Saygılarımızla,
Sinbo Küçük Ev Aletleri

Cihazla oynamamalarını güvenceye almak için çocuklar gözetim altında tutulmalıdır.
Bu ürün (çocuklar dahil) fiziksel hassasiyeti az, zihinsel olarak yetersiz, deneyimsiz ve yeterli bilgiye sahip olmadan yada kendilerinin güvenliğinden sorumlu olan kişiler tarafından bu ürünü kullanmak için gerekli talimatlar verilmemiş kişilerin kullanımına uygun değildir.

Children being supervised not to play with the appliance.
This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

ÖNEMLİ UYARILAR

- **Bakım, Onarım ve Kullanımda Uyulması Gereken Kurallar**

1. Tüm talimatları okuyunuz.
2. Cihazı kullanmaya başlamadan önce prizdeki şebeke voltajının ürünün etiketinde belirtilen voltaj düzeyine uygun olmasını kontrol ediniz.
3. Kablosu ya da fişi arızalanmış olan, normal şekilde çalışmayan, arızalı, yere düşürülmüş ya da hasarlı cihazı kullanmaya kalkışmayınız. İnceleme, onarım ya da elektriksel ya da mekanik ayarlama işlemi için cihazı üreticiye ya da yetkili servis merkezine götürünüz.
4. Sıcak yüzeylerle temas etmeyiniz.
5. Elektrik şokuna maruz kalmamak için kabloyu, fişi ya da cihazın gövdesini suya ya da herhangi başka bir sıvıya sokmayınız.
6. Cihaz kullanılmadığı zamanlarda, herhangi bir parça takmadan ya da çıkarmadan veya temizlik işlemine girişilmeden önce fişten çekilmelidir.
7. Kablonun masa ya da sıcak yüzeyden sarkmasına izin vermeyiniz.
8. Cihaz üreticisi tarafından tavsiye edilmeyen aksesuarların kullanılması yaralanmaya neden olabilir.
9. Bu cihaz, cihazların kullanılmasında güvenlik açısından sorumluluk üstlenebilecek bir kişinin gözetimi ve yönlendirmesi olmadan fiziksel, duyusal ya da zihinsel engeli olan kişiler (çocuklar dahil), bu konuda bilgi ya da deneyim sahibi olmayan kişiler tarafından kullanılmamalıdır.
10. Çocukların cihazla oynamasına engel olmak için yeterli gözetim yapılmalıdır.
11. Cihazı sıcak gazların ya da elektrikli ocaklar ya da sıcak fırınların yakınına ya da içine koymayınız.
12. Pişirme sırasında makinenin hareketli ya da dönen parçalarıyla temas etmeyiniz.
13. Ekmek tavasını malzemelerle doğru şekilde doldurmadan cihazı açmayınız.
14. Ekmek tavasını çıkarmak için kesinlikle tavanın üst kısmına ya da kenarına vurmayınız, aksi taktirde ekmek tavası zarar görebilir.
15. Yangın ve kısa devre riskine neden olabilecekleri için metal folyoları ya da diğer malzemeleri ekmek makinesine sokmaktan kaçınınız.
16. Ekmek makinesini kesinlikle havlu ya da başka bir malzemeyle örtmeyiniz, makinenin ürettiği ısı ve buhar serbestçe dışarı atılabilmelidir. Cihaz örtüldüğü zaman ya da yanıcı malzemelerle temas ettiği takdirde yangına neden olabilir.
17. Cihazı tasarlanmış kullanım amacı dışında kullanmayınız.
18. Cihazı daima sağlam, kuru ve düz bir yüzey üzerinde kullanınız.
19. Açık alanlarda kullanmayınız.
20. Bu cihaz harici bir zamanlayıcı ya da uzaktan kumanda sistemi kullanılarak çalıştırılmamalıdır.
21. Bu cihaza topraklı fiş takılmıştır. Prizin düzgün şekilde topraklanmış olduğundan emin olunuz.
22. Bu cihaz ev içi kullanım ya da aşağıda belirtilen benzeri uygulamalar için tasarlanmıştır:
- mağazalar, ofisler ve diğer işyerlerindeki personel dinlenme odaları;
- çiftlikler;

- otel, motel ve diğer konaklama tesislerinde konukların kendileri tarafından;
- oda ve kahvaltı tipi tesisler.

23. Cihazın arızalanmaması için ekmek tavası cihaza yerleştirilmemişken cihazı çalıştırmayınız.

24. Bu talimatı muhafaza ediniz.

CİHAZIN ÖZELLİKLERİ

• Kapasite: 750g-900g

• Paslanmaz çelik gövde

• Tam otomatik hamur ve ekmek hazırlama (yoğurma, mayalama, pişirme)

• Çıkarılabilir, yapışmaz ekmek kalıbı

• 11 pişirme programı

• LCD ekranlı ve ses uyarılı elektronik kontrol panosu.

• Mavi renkte aydınlatmalı likit kristal ekran

• 13 saatlik zamanlayıcı

• Ayarlanabilir kabuk rengi (açık, normal, koyu)

• Sıcak Tutma fonksiyonu

• Pencereli çıkarılabilir kapak

• 230V~, 50Hz, 700W

DİKKAT!!

Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle verilen diğer basılı dökümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.

CİHAZIN TANITIMI

EKMEK MAKİNENİZİ TANIYIN

1. Kapak

2. Kapak tutacağı.

3. İzleme penceresi

4. Ekmek tavası

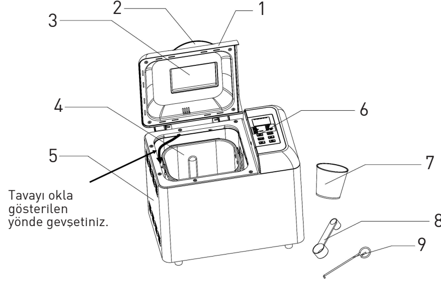
5. Gövde

6. Kontrol panosu

7. Ölçü kabı

8. Ölçü kaşığı

9. Kanca



KONTROL PANELİNİN TANITIMI

(Panel tasarımında önceden belirtilmeksizin değişikliğe gidilebilir.)

Bu simge seçmiş olduğunuz programı gösterir.



Her program için çalışma süresi

KULLANIM BİLGİLERİ

• Bağlantı veya Montajın Nasıl Yapılacağını Gösterir Şema ile Bağlantı veya Montajın Kimin Tarafından Yapılacağına (tüketici, yetkili servis) ilişkin bilgiler

CİHAZ FİŞE TAKILDIKTAN SONRA

Ekmek makinesi güç kaynağına takıldıktan sonra bir bip sesi işitilecektir ve kısa bir süre sonra ekranda **"3:20"** mesajı görüntülenecektir. Ancak, "3" ve "20" arasındaki iki nokta işareti sabit kalacaktır. Ok işareti 900g ve ORTA KIZARMIŞ işaretlerini gösterecektir. Bu, varsayılan ayardır.

BAŞLATMA/DURDURMA

Seçili pişirme programını başlatmak ve durdurmak için bu düğme kullanılır.
Programı başlatmak için **"BAŞLAT/DURDUR"** düğmesine bir kez basınız. Kısa bir bip sesi işitilecektir ve zaman göstergesinde iki nokta yanıp sönecektir ve program başlayacaktır. Program başlatıldıktan sonra **"BAŞLAT/DURDUR"** düğmesi dışındaki diğer hiçbir tuş çalışmayacaktır.
Programı durdurmak için **"BAŞLAT/DURDUR"** düğmesini programın kapatıldığını belirten bir bip sesi işitilene kadar yaklaşık 3 saniye boyunca basılı tutunuz. Bu özellik, programın çalışmasının kazayla kesintiye uğramasını önler.

MENÜ

Farklı programları ayarlamak için kullanılır. Tuşa her basıldığında (kısa bir bip sesi işitilir) program değişecektir. Tuşa sürekli olarak basıldığında LCD ekran üzerinde sırasıyla 11 adet menü görüntülenecektir. İstediğiniz programı seçiniz. 11 menünün işlevleri aşağıda açıklanmıştır.
1. Temel: Normal ekmek yoğurma, mayalama ve pişirme. Ekmeğin lezzetini arttıracak malzemeler karıştırabilirsiniz.
2. Hızlı Ekmek: Karbonat ya da kabartma tozunun kullanıldığı ekmek yoğurma, kabartma ve pişirme. Bu ayar kullanılarak pişirilen ekmek genellikle fazla kabarmaz ve daha yoğun bir dokuya sahip olur.
3. Fransız ekmeği: Mayalama süresi daha uzun tutularak yoğurma, mayalama ve pişirme. Bu menü kullanılarak pişirilen ekmek daha gevrek bir kabuğa ve hafif bir dokuya sahip olur.
4. Çok hızlı ekmek: Çok hızlı bir şekilde yoğurma, mayalama ve pişirme. Bu şekilde pişirilen ekmek diğer ekmek seçenekleri arasında en sert olanıdır.
5. Kepekli ekmek: Kepekli ekmek yoğurma, mayalama ve pişirme. Bu ayar, tahılın suyu emmesi ve şişmesi için daha uzun bir ön ısıtma süresine sahiptir. Elde edilen sonucun kötü olmasına neden olabileceği için erteleme işlevinin kullanılması tavsiye edilmez.
6. Kek: Kabartma işlemi için karbonat ya da kabartma tozunun kullanıldığı yoğurma, kabartma ve pişirme.
7. Hamur: Pişirme yapılmadan yoğurma ve mayalama. Hamuru çıkararak pide, pizza vb. yapmak için şekillendiriniz.

KULLANIM BİLGİLERİ

8. Pişirme: Yoğurma ya da mayalama olmaksızın yalnızca pişirme. Seçili ayarlarda pişirme süresini arttırmak için de kullanılır
9. Reçel: Reçel ve marmelat kaynatma.
10. Sandviç: Sandviç ekmeği yoğurma, mayalama ve pişirme. İnce kabuklu ve hafif dokulu bir ekmek pişirmek için kullanılır.
11. Karıştırma: Mayalama ve kabartma olmadan yalnızca yoğurma. Ayrıca, seçili ayarlarda yoğurma süresini arttırmak için de kullanılır.

RENK
Bu tuşu kullanarak ekmeğin kabuğunun **AZ KIZARMIŞ, ORTA KIZARMIŞ ya da ÇOK KIZARMIŞ** olmasını seçebilirsiniz. İstenilen kızarıklık derecesini seçmek için bu tuşa basınız. Hamur, Fırınlama, Reçel ve Karıştırma programlarında bu tuş çalışmaz.

SOMUN BÜYÜKLÜĞÜ
Ekmeğin somun büyüklüğünü seçmek için bu tuşa basınız. Somun büyüklüğüne bağlı olarak toplam çalışma süresinin değişebileceğini unutmayınız. Hızlı, Çok Hızlı, Kek, Hamur, Fırınlama, Reçel, Sandviç Ekmeği ve Karıştırma programlarında bu tuş çalışmaz.

ERTELEME (SÜRE+ ya da SÜRE -)
Cihazın hemen çalışmaya başlamasını istemiyorsanız bu tuşu kullanarak erteleme süresini ayarlayabilirsiniz.
Ekmeğinizin ne zaman hazır olmasını istiyorsanız **SÜRE +** ve **SÜRE -** tuşlarını kullanarak bunu ayarlayabilirsiniz. Erteleme süresinin programın çalışma süresini de içerdiğini unutmayınız. Bu sayede erteleme süresinin tamamlanmasından sonra taze pişmiş ekmek sıcak bir şekilde servis edilebilir. İlk olarak program, kızartma derecesi, somun büyüklüğü seçilmelidir, daha sonra **"SÜRE+"** ve **"SÜRE-"** tuşları kullanılarak erteleme süresi 10 dakikalık aralıklarla arttırılmalı ya da azaltılmalıdır. Azami erteleme süresi 13 saattir.

Örnek: Saat şu anda 20:30, ekmeğinizin ertesi sabah 7:00'da hazır olmasını, yani 10 saat 30 dakika sonra pişmiş olmasını istiyorsanız aşağıdaki işlemleri yapınız. Menüyü, kızarma derecesini, somun büyüklüğünü seçiniz ve LCD ekranda 10:30 yazısı görüntülenene kadar **SÜRE+** ya da **SÜRE-** tuşuna basınız. Bu erteleme programını başlatmak için **BAŞLAT/DURDUR** düğmesine basınız. Yanıp sönen nokta işareti görüntülenecektir ve LCD ekranda kalan süre görüntülenecek şekilde geri sayım başlayacaktır. Sabah saat 07:00'da ekmeğiniz taze ve sıcak şekilde hazır olacaktır, ekmeği hemen yemek istemiyorsanız 1 saatlik sıcak tutma süresi başlayacaktır.
Not: Ertelemeli pişirme özelliğini kullanıyorken yumurta, süt, meyve, soğan gibi kolay bozulabilir malzemeler eklemeyiniz.

SICAK TUTMA
Sıcak tutma fonksiyonu içeren programlarda pişirme işlemi tamamlandıktan sonra LCD ekranda **"0:00"** yazısı görüntülenir ve 10 adet bip sesi işitilir. Makine otomatik olarak

sıcak tutma işlemine başlayacaktır. **":"** yanıp söner. Ekmek otomatik olarak 1 saat boyunca sıcak tutulur. Sıcak tutma işlemi sırasında ekmeği çıkarmak istiyorsanız **BAŞLAT/DURDUR** düğmesine basarak programı durdurunuz, LCD ekran makinenin varsayılan ayar sayfasına geri dönecektir. Sıcak tutma işlemi tamamlandıktan sonra uzun bir bip sesi işitilecektir ve LCD ekran makinenin varsayılan ayar sayfasına geri dönecektir. Sıcak tutma fonksiyonu içermeyen programlarda 10 kez bip sesi işitilecektir ve LCD ekran makinenin varsayılan ayar sayfasına geri dönecektir.
Not: Hamur, Reçel ve Karıştırma içeren programlara sıcak tutma özelliği dahil değildir.

BELLEK
Ekmek pişirme işlemi sırasında güç kesintisi meydana geldiği takdirde ekmek yapma işlemi, **BAŞLAT/DURDUR** düğmesine basılmasına gerek olmaksızın 10 dakika sonra otomatik olarak devam edecektir. Kesinti süresinin 10 dakikadan fazla olması durumunda bellekteki kayıt silinir ve ekmek makinesinin yeniden çalıştırılması gerekir. Ancak hamur, güç kesintisi olduğu anda henüz yoğurma aşamasındaysa doğrudan **"BAŞLAT/DURDUR"** düğmesine basarak programa başından devam edebilirsiniz.

ORTAM
Makine, çok çeşitli sıcaklık seviyelerinde sorunsuz olarak çalışabilir, ancak çok sıcak ortamlar ve çok soğuk ortamlarda somun büyüklüğü farklılık gösterebilir. Cihazın 15 °C ve 34 °C arasındaki oda sıcaklıklarında kullanılmasını tavsiye ederiz.

UYARI EKRANI:
1. 1. Program başlatıldıktan sonra ekranda **"HHH"** mesajı görüntüleniyorsa (5 bip sesi bu mesaja eşlik eder) cihazın içindeki sıcaklık çok yüksek demektir. Programı durdurup fişi derhal prizden çıkarınız. Cihazın kapağını açıp 10 ila 20 dakika süresince soğumasını bekleyiniz.
2. BAŞLAT/DURDUR düğmesine bastıktan sonra ekranda **"LLL"** mesajı görüntüleniyorsa ve beş bip sesi işitiliyorsa cihazın içindeki sıcaklık çok düşük demektir. Programı durdurup fişi derhal prizden çıkarınız. Cihazın kapağını açıp 10 ila 20 dakika süresince soğumasını ve oda sıcaklığına gelmesini bekleyiniz.
3. BAŞLAT/DURDUR düğmesine bastıktan sonra ekranda **"Err"** mesajı görüntüleniyorsa ve sürekli sinyal sesi geliyorsa sıcaklık sensörü devre dışı kalmış demektir, sensörün yetkili teknisyen tarafından kontrol edilmesini sağlayınız.

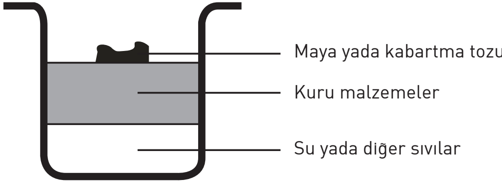
İlk kullanımdan önce
1. Lütfen tüm parçaların ve aksesuarların eksiksiz ve hasarsız olmasını kontrol ediniz.
2. Tüm parçaları kılavuzun "Temizlik ve Bakım" bölümünde belirtilen şekilde temizleyiniz.
3. Ekmek makinesini pişirme moduna ayarlayınız ve 10 dakika boyunca içi boş olacak şekilde çalıştırınız. Cihaz soğuduktan sonra bir kez daha temizleyiniz.
4. Tüm parçaları iyice kurulayınız ve yerine takınız, cihaz kullanıma hazırdır.

EKMEK YAPMA

1. Tavayı yerine yerleştiriniz ve yerine oturana kadar saat yönünde çeviriniz. Yoğurma bıçağını motor miline takınız. Yoğurma bıçağının yapışmaması ve ekmekten kolayca çıkarılabilmesi için yoğurma bıçağını takmadan önce delikleri ısıya dayanıklı margarinle doldurmanız tavsiye edilir.

2. Malzemeleri ekmek tavasına koyunuz. Genellikle su ya da sıvılar ilk önce konulmalıdır, daha sonra şeker, tuz ve un eklenmelidir, maya ya da kabartma tozu mutlaka en son konulmalıdır.

Not: azami un ve maya miktarı sırasıyla 600g ve çay kaşığıdır.



3. Parmağınızla unun bir tarafında küçük bir delik açınız. Mayayı bu deliğe yerleştiriniz. Mayanın sıvı malzeme ya da tuzla temas etmesini engelleyiniz.

4. Kapağı nazikçe kapatarak güç kablosunu prize takınız.

5. İstediğiniz programı seçmek için Menü tuşunu kullanınız.

6. Ekmek kabuğunun kızarıklık derecesini seçmek için **KIZARMA** tuşuna basınız.

7. İstediğiniz boyutu seçmek için (750g ya da 900g) seçmek için **SOMUN BÜYÜKLÜĞÜ** tuşuna basınız.

8. SÜRE + ve **SÜRE -** tuşlarını kullanarak erteleme süresini ayarlayınız. Ekmek makinesinin çalışmaya bir an önce başlamasını istiyorsanız bu adımı atlayabilirsiniz.

9. Cihazı çalıştırmak için **BAŞLAT/DURDUR** düğmesine basınız.

10. NORMAL EKMEK, HIZLI EKMEK, FRANSIZ EKMEĞİ, KEPEKLİ EKMEK ve SANDVİÇ programları seçildiğinde çalıştırma sırasında 10 bip sesi işitilir. Bunun amacı malzemelerin eklenmesi için kullanıcıyı uyarmaktır. Kapağı açıp malzemeleri ilave ediniz. Pişirme işlemi sırasında kapaktaki havalandırma deliklerinden buhar çıkabilir. Bu normal bir durumdur.

11. İşlem tamamlandıktan sonra 10 adet bip sesi işitilecektir. İşlemi sona erdirmek ve ekmeği makineden çıkarma için yaklaşık 3 saniye sonra **BAŞLAT/DURDUR** düğmesine basınız. Kapağı açınız ve fırın eldiveni kullanarak ekmek tavasının sapını kavrayınız. Tavayı ters saat yönünde çevirerek yukarı doğru nazikçe çekiniz ve makineden çıkarınız.
Ekmeğin kenarlarını tavadan ayırmak için yapışma tahta ıspatula kullanınız.

Dikkat: Ekmek tavası ve ekmeğin kendisi çok sıcak olabilir! Mutlaka çok dikkatli olunuz ve fırın eldiveni kullanınız.

13. Ekmek tavasını temiz bir yüzey üzerine ters çeviriniz ve ekmek tavadan çıkana kadar nazikçe sallayınız.

EKMEK YAPMA

14. Ekmeği dikkatli bir şekilde tavadan çıkarınız ve dilimlemeden önce yaklaşık 20 dakika boyunca soğumasını bekleyiniz.
15. Pişirme işlemi sona erdiğinde cihazın başında değilseniz ya da **BAŞLAT/DURDUR** düğmesine basmadıysanız ekmek yaklaşık olarak 1 saat boyunca otomatik şekilde sıcak tutulacaktır. Sıcak tutma işlemi tamamlandıktan sonra uzun bir bip sesi işitilecektir ve cihaz otomatik olarak kapanacaktır.
16. Pişirme işleminden sonra cihazı kullanmaya devam etmeyecekseniz fişi prizden çıkarınız.
Not: Ekmeği dilimlemeden önce kancayı kullanarak ekmeğin altında kalmış olan yoğurma bıçağını çıkarınız. Ekmek sıcaktır, yoğurma bıçağını çıplak elle çıkarmaya çalışmayınız.
Not: Ekmeğin tamamı tek seferde tüketilmiyorsa ekmeği ağzı kapalı naylon poşette ya da kutuda muhafaza etmenizi tavsiye ederiz. Ekmek oda sıcaklığında üç gün muhafaza edilebilir, ekmeği daha uzun bir süre muhafaza etmek istiyorsanız ağzı kapalı naylon bir poşete ya da kutuya koyarak buz dolabına kaldırınız, ekmeği bu şekilde on güne kadar muhafaza edebilirsiniz. Kendi yaptığınız ekmek koruyucu madde içermediğinden dolayı saklama süresi satın aldığınız ekmeklerden genellikle daha kısadır.

Özel açıklama

1. Çok Hızlı Ekmek programı

Çok hızlı ekmek programı kullanıldığında ekmek makinesi ekmeği kısa bir sürede pişirir, malzemelerde maya yerine kabartma tozu ya da karbonat kullanılır. Çok hızlı ekmek programından en iyi sonucu elde etmek için tüm sıvı malzemeleri ekmek tavasının altına ve kuru malzemeleri üste koymanız ve ilk yoğurma işleminden önce bazı malzemelerin tavanın köşelerinde birikme ihtimaline karşı ve topaklanmaları önlemek için plastik bir ıspatula yardımıyla hamurun yoğrulmasına yardımcı olunuz.

2. Hızlı Ekmek

Ekmek makinesi hızlı programı kullanarak 2 saat 10 dakika içerisinde ekmek pişirebilir. Kullanılan suyun sıcaklığının 48—50°C aralığında olması önemlidir, sıcaklığı ölçmek için bir yiyecek termometresi kullanmanız tavsiye edilir. Su sıcaklığı, pişirme performansı açısından büyük önem taşımaktadır. Su sıcaklığı çok düşük olduğunda ekmek beklenen boyut kadar kabaramayacaktır; su sıcaklığı çok yüksek olduğu takdirde maya kabarma başlamadan bozulacaktır ve pişirme performansı bu durumdan büyük oranda etkilenecektir.

KULLANIM HATALARINA İLİŞKİN BİLGİLER

Cihazınızı, beyan edilen voltaj ile çalıştırınız.Bulunduğunuz yerin voltajının uygun olup olmadığını kontrol ediniz.
Güç kablosunun arızalanması durumunda tehlikelerin önlenmesi için kablo üretici, servis merkezi ya da benzer bir ehliyetli kişi tarafından değiştirilmelidir. Arıza durumunda cihazı

kendiniz sökmeye kalkışmayınız, bakım merkezimiz ya da satış sonrası hizmet merkezimiz ile bağlantıya geçiniz.
Cihazı kendiniz onarmaya kalkışmayınız. Meydana gelebilecek arızalardan firmamız kesinlikle sorumlu değildir, ve cihazınız garanti kapsamı dışında işlem görecektir.

TAŞIMA VE NAKLİYE ESNASINDA
- Ürünü düşürmeyiniz,
- Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız,
- Sıkışmamasını, ezilmemesini sağlayınız,
- Ambalaj üzerindeki işaretlemelere uyunuz.
- Orjinal ambalajıyla taşımaya özen gösteriniz.

ÇEVRE VE İNSAN SAĞLIĞI



Bu işaret, ürünün AB genelinde diğer ev atıklarıyla birlikte elden çıkarılmaması gerektiğini göstermektedir. Çevre ve insan sağlığının kontrolsüz şekilde elden çıkarılmış olan atıklar nedeniyle zarar görmesini önlemek amacıyla, malzeme kaynaklarının sürdürülebilir yeniden kullanımını sağlamak için cihazın geri dönüşümünü sağlayınız. Kullanılmış cihazlarınızı lütfen iade ve toplama merkezlerine ulaştırınız ya da ürünün satın alındığı mağazayla bağlantıya geçiniz. Bu yerler ürünü teslim alıp çevreye duyarlı bir şekilde geri dönüşümlerini sağlayabilirler.

TEMİZLİK VE BAKIM
• Tüketicinin Kendi Yapabileceği Bakım, Onarım veya Ürünün Temizliğine İlişkin Bilgiler
Temizleme işleminden önce cihazın fişini prizden çıkarınız ve cihazı soğumaya bırakınız.
1. Ekmek tavası: İç ve dış kısmını nemli bir bezle silerek temizleyiniz. Yapışmaz kaplamanın zarar görmemesi için herhangi bir keskin cisim ya da aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız. Tava yerine geri takılmadan önce tamamen kurulanmalıdır.
2. Yoğurma bıçağı: Yoğurma bıçağını ekmekten çıkmıyorsa kancayı kullanınız. Yoğurma bıçağını nemli bir pamuklu bez yardımıyla silerek temizleyiniz. Ekmek tavası ve yoğurma bıçağı bulaşık makinesinde yıkanabilir parçalardır.
3. Kapak ve pencere: Kapağın iç ve dış kısmını hafif nemli bir bezle silerek temizleyiniz.
4. Gövde: Gövdenin dış yüzeyini nemli bir bezle siliniz. Yüzeyin cilasının bozulmaması için temizlik işlemi sırasında aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız. Cihazın gövdesini kesinlikle suya sokarak temizlemeye kalkışmayınız.
5. Ekmek makinesi muhafaza edilmek üzere kaldırılmadan önce tamamen soğumalıdır, temiz ve kuru olmalıdır; kaşık ve yoğurma bıçağı çekmeceye konulmalı ve cihazın kapağı kapatılmalıdır.

• Periyodik Bakım Gerektirmesi Durumunda, Periyodik Bakımın Yapılacağı Zaman Aralıkları ile Kimin Tarafından Yapılması Gerektiğine İlişkin Bilgiler
Cihaz periyodik bakım gerektirmemektedir.
Temizliğinin düzenli olarak yapılması yeterlidir.

EKMEK MALZEMELERİNİN TANITIMI

1. Ekmeklik un

Ekmeklik un yüksek miktarda glüten içerir (yüksek miktarda protein içeren bol-glütenli un olarak da belirtilir), elastik yapıdadır ve kabarma sonrasında ekmeğin boyutunun korunmasını sağlar. Glüten içeriği normal undan fazla olduğu için büyük boyutlu ve iç dokusu daha iyi olan ekmekler yapmak için kullanılabilir. Ekmeklik un ekmek yapımındaki en önemli malzemedir.

2. Normal un

Normal un iyi seçilmiş yumuşak ve sert buğdayın harmanlanmasından elde edilir ve hızlı ekmek ile kek yapımı için uygundur.

3. Tam buğday unu

Tam buğday unu tam buğdayın öğütülmesinden elde edilir; kepek ve glüten içerir; tam buğday unu normal undan daha ağır ve daha besleyicidir. Normal buğday unu kullanılarak pişirilen ekmekler genellikle daha küçük boyutlu olur. Birçok tarifte, en iyi sonuçları elde etmek için tam buğday unu ve ekmeklik un bir arada kullanılır.

4. Siyah buğday unu

"Kaba un" olarak da adlandırılan siyah buğday unu tam buğday unu gibi yüksek lif oranına sahip bir un türüdür. Kabarma sonrasında büyük bir boyut elde etmek için büyük oranda ekmeklik unla karıştırılması gerekir.

5. Kek karışımı

Kek karışımı yumuşak buğday ya da düşük proteinli buğdayın öğütülmesiyle elde edilir ve özellikle kek yapımında kullanılır. Farklı unlar birbirine benzer görünseler de, çeşitli unların mayalanma ya da emicilik özellikleri yetişme alanlarına, yetiştirme nedenlerine, öğütme işlemine ve depolama ömrüne bağlı olarak değişiklik gösterir. Yerel piyasada bulunan farklı unları deneyip karşılaştırarak en iyi sonuç verdiğini düşündüğünüz unu seçebilirsiniz.

6. Mısır unu ve yulaf unu

Mısır unu ve yulaf unu mısırın ve yulafın öğütülmesiyle elde edilir, bunların her ikisi de tam tahıllı ekmek malzemesi olarak kullanılırlar, lezzeti ve dokuyu geliştirirler.

7. Şeker

Şeker ekmeğe tat ve renk katan çok önemli bir malzemedir. Ekmeğin mayalanmasını kolaylaştırmak ve besleyici değer katmak için genellikle beyaz şeker kullanılır. Tercihe göre esmer şeker, pudra şekeri ya da pamuk şeker kullanılabilir.

8. Maya

Maya, hamurun kabartılması için kullanılır, karbondioksit üreterek ekmeğin kabarmasını ve iç dokusunun yumuşak olmasını sağlar. Ancak mayanın hızlı bir şekilde aktif hale gelebilmesi için şeker ve undaki karbonhidrata ihtiyacı vardır.

1 çay kaşığı aktif kuru maya =3/4 çay kaşığı hazır yaş maya

1,5 çay kaşığı aktif kuru maya =1 çay kaşığı hazır yaş maya

2 çay kaşığı aktif kuru maya =1,5 çay kaşığı hazır yaş maya

Maya yüksek sıcaklıkta bozulduğu için buzdolabında muhafaza edilmelidir, mayayı kullanmadan önce son kullanma tarihini kontrol ediniz. Her kullanımdan sonra derhal

buzdolabına kaldırınız. Ekmeğin mayalanmaması genellikle mayanın bozulmasından kaynaklanır.
Aşağıda açıklanan yöntemleri uygulayarak mayanın taze ve aktif olup olmadığını kontrol edebilirsiniz.

1. Ölçü kabına 1/2 su bardağı sıcak su koyunuz (45-50°C)

2. Kaba 1 çay kaşığı beyaz şeker koyunuz ve karıştırınız, daha sonra suyun üstüne 2 çay kaşığı maya serpiştiriniz.

3. Ölçü kabını 10 dakika boyunca sıcak bir yere bırakınız. Su karıştırmayınız.

4. Köpük 1 su bardağı seviyesine yükselmelidir. Aksi takdirde maya bozulmuştur ya da aktif değildir.

9. Tuz

Ekmeğin lezzetini arttırmak ve kabuğunun daha kızarık olmasını sağlamak için tuza ihtiyaç vardır. Ancak tuz mayanın kabarmasını kısıtlayabilir. Tarifte çok fazla tuz kullanmayınız. Tuz kullanmak istemiyorsanız hiç eklemeyebilirsiniz. Tuz eklenmemiş bir ekmek eklenmiş ekmekten daha fazla kabaracaktır.

10. Yumurta

Yumurta ekmeğin dokusunu geliştirir, ekmeği daha besleyici kılar ve boyutunun daha büyük olmasını sağlar ve ekmeğe lezzet katar. Yumurtanın kırıldıktan sonra iyice çırpılıp karıştırılması gerekir.

11. Tereyağı, margarin ve bitkisel yağ

Margarin ekmeğin daha yumuşak olmasını sağlar ve kullanım ömrünü uzatır. Tereyağı kullanılmadan önce eritilmeli ve küçük parçalar halinde kesilmelidir, buzdolabından çıkarıldıktan sonra eşit şekilde karıştırılmalıdır.

12. Kabartma tozu

Kabartma tozu özellikle Çok hızlı ekmek ve kek kabartmak için kullanılır. Mayalanma süresi gerektirmez ve kimyasal etkiyle gaz üreterek ekmeğin içerisinde baloncuklar oluşturarak ekmeğin dokusunu yumuşatır.

13. Karbonat

Yukarıda açıklananla aynı şekilde etki gösterir. Kabartma tozuyla birlikte kullanılabilir.

14. Su ve diğer sıvılar

Su ekmek yapımında kullanılan temel bir malzemedir. Genel olarak su sıcaklığının 20°C ila 25°C olması gerekir. Çok hızlı ekmek yapımında kabarma hızını arttırmak için su sıcaklığının 45-50°C olması gerekmektedir. Suyun yerine taze süt ya da %2 oranında süt tozu karıştırılmış su kullanılabilir, bu sayede ekmeğin lezzeti artar ve kabuğu daha iyi kızarır. Bazı tariflerde ekmeği tatlandırmak için elma suyu, portakal suyu ya da limon suyu gibi meyve sularının kullanılması tavsiye edilebilir.

Malzemelerin oranları

Kaliteli bir ekmek yapma konusunda en önemli hususlardan biri malzeme miktarının doğru ayarlanmasıdır.
Malzeme miktarını hassas bir şekilde ayarlamak için ölçü kabını ve ölçü kaşığını kullanmanız tavsiye edilir, aksi takdirde ekmeğin kalitesi büyük ölçüde etkilenir.

MALZEMELERİN ORANLARI

1. Sıvı malzemelerin ölçülmesi
Su, taze süt ya da süt tozu karışımı ölçü kabıyla ölçülmelidir.
Ölçü kabının seviyesi yatay olarak gözle ölçülmelidir.
Sıvı yağ ya da diğer malzemeleri ölçü kabıyla ölçtükten sonra diğer malzemeleri ölçmeden önce ölçü kabını temizleyiniz.

2. Kuru toz malzeme ölçümü
Kuru toz haldeki malzemeler doğal ve sıkıştırılmamış durumda tutulmalıdır, kabın üstünü bıçakla düzleştirerek ölçeği tam ölçüsüyle kullanınız.

3. Malzemelerin sıralaması
Malzemeleri tavaya ilave edilirken genellikle izlenecek sıralama sıvı, yumurta, tuz ve süt tozu vb. şeklinde olmalıdır. Malzemeler ilave edilirken unun tamamı ıslanmamalıdır. Maya yalnızca kuru haldeki unun üzerine ilave edilmelidir. Mayanın kesinlikle tuzla temas etmemesi gerekir. Hamur bir süre yoğrulduktan sonra meyveleri eklemeniz gerektiğini hatırlatan 10 bip sesi işitilecektir. Meyveler çok erken eklenirse lezzetleri uzun süreli karıştırma yüzünden kaybolur. Erteleme işlevini uzun süreye ayarladıysanız yumurta ve meyve gibi malzemeler kullanmaktan kaçınınız.

SORUN GİDERME
PROBLEM: Pişirme işlemi sırasında havalandırmadan duman çıkıyor
NEDEN 1: Bazı malzemeler ısıtıcı elemana ya da onun yakınına yapışmış olabilir .
NEDEN 2: İlk kullanım sırasında ısıtıcı elemanın yüzeyinde kalan yağ dumana neden olabilir
ÇÖZÜM 1: Ekmek makinesinin fişini çekiniz ve ısıtıcı elemanı temizleyiniz, yanma tehlikesine karşı dikkatli olunuz
ÇÖZÜM 2. cihazı ilk kez kullanmadan önce içine malzeme koymadan çalıştırınız ve kapağını açınız.

PROBLEM: Ekmeğin alt kabuğu çok sert
NEDEN: Ekmek sıcak tutulmuş ve tavanın içinde uzun süre kalarak çok fazla kurumuş
ÇÖZÜM: Ekmeği sıcak tutma durumunda bekletmeden hemen çıkarınız.

PROBLEM: Ekmeği tavadan çıkarmak çok zor
NEDEN: Yoğurma bıçağı ekmek tepsisindeki motor miline çok sıkı yapışmış.
ÇÖZÜM: Ekmeği çıkardıktan sonra ekmek tavasına sıcak su doldurunuz, hamur bıçağının 10 dakika suda kalmasını bekleyiniz ve daha sonra çıkarıp temizleyiniz.

PROBLEM: Malzemeler iyi karışmıyor ve kötü pişiyor
NEDEN 1: seçili program uygun değil
ÇÖZÜM: Program menüsünden doğru tercih yapınız

SORUN GİDERME

NEDEN 2: Cihazı çalıştırdıktan sonra kapak birkaç kez açıldığı için ekmek kuruyor ve kabuğu kızarmıyor
ÇÖZÜM: Son kabarma zamanında kapağı kaldırmayınız

NEDEN 3: Malzeme direnci çok fazla olduğu için yoğurma bıçağı dönüş yapamıyor ve malzemeleri düzgün şekilde karıştıramıyor
ÇÖZÜM: Yoğurucu bıçağın deliğini kontrol ediniz, daha sonra ekmek tavasını dışarı çıkarınız ve cihazı içine malzeme koymadan çalıştırınız, yoğurma bıçağı çalışmıyorsa yetkili servis merkezine başvurunuz.

PROBLEM: "başlat/durdur" düğmesine bastıktan sonra **"HHH"** mesajı görüntüleniyor
NEDEN: Ekmek makinesinin sıcaklığı ekmek pişirmek için çok yüksek.
ÇÖZÜM: "Başlat/durdur" düğmesine basınız ve ekmek makinesinin fişini çekiniz, daha sonra ekmek tavasını dışarı alınız ve ekmek makinesi soğuyana kadar kapağı açık bir şekilde bekleyiniz.

PROBLEM: Motor sesi geliyor ama hamur yoğrulmuyor
NEDEN: Ekmek tavası doğru takılmamış ya da hamur yoğrulamayacak kadar büyük
ÇÖZÜM: Ekmek tavasının doğru şekilde takılmış olduğundan ve hamurun tarife göre hazırlandığından kullanılan malzeme miktarlarının doğru şekilde ölçülmüş olduğundan emin olunuz

PROBLEM: Ekmek çok büyük ve kapağı itiyor
NEDEN: Çok fazla maya ya da aşırı miktarda un ya da çok fazla su kullanılmış ya da ortam sıcaklığı çok yüksek
ÇÖZÜM: Bu etkenleri kontrol ediniz ve miktarları doğru ölçülere göre ayarlayınız

PROBLEM: Ekmek çok küçük ve kabarmıyor
NEDEN: Hiç maya yok ya da maya miktarı yetersiz, ayrıca, su sıcaklığı çok yüksek olduğu için ya da maya tuzla birlikte karıştırıldığı için ya da ortam sıcaklığı çok düşük olduğu için aktif hale gelmiyor olabilir.
ÇÖZÜM: Maya miktarını ve performansını kontrol ediniz, ortam sıcaklığını doğru şekilde arttırınız.

PROBLEM: Hamur çok büyük ve ekmek tavasından taşıyor
NEDEN: Sıvı miktarı çok fazla olduğu için hamur yumuşuyor ve maya miktarı da çok fazla.
ÇÖZÜM: Sıvı miktarını azaltarak hamurun daha sert olmasını sağlayınız

PROBLEM: Pişirme işlemi sırasında ekmeğin ortası çöküyor
NEDEN 1: Kullanılan un ve kabartma tozu kaliteli değil ve kabarmayı engelliyor
ÇÖZÜM: Ekmekli un ya da etkili bir kabartma tozu kullanınız.

SORUN GİDERME

NEDEN 2: Maya çok hızlı aktif oluyor ya da maya ısısı çok yüksek
ÇÖZÜM: Mayayı oda sıcaklığında kullanınız

NEDEN 3: Aşırı miktarda su hamurun çok ıslak ve yumuşak olmasına neden oluyor.
ÇÖZÜM: Su emme yeteneğini göz önünde bulundurarak su miktarını tarife göre ayarlayınız

PROBLEM: Ekmeğin ağırlığı çok fazla ve dokusu çok sıkı
NEDEN 1: Çok fazla un ya da çok az su kullanılmış
ÇÖZÜM: Un miktarını azaltınız ya da su miktarını arttırınız

NEDEN 2: Çok meyve ya da çok fazla kepekli un kullanılmış
ÇÖZÜM: İlgili malzemelerin miktarını azaltınız ve daha fazla maya kullanınız

PROBLEM: Ekmek kesildiğinde ortasında boşluk oluyor
NEDEN 1: Aşırı miktarda su ya da maya kullanılmış ya da hiç tuz kullanılmamış
ÇÖZÜM: Su ya da maya miktarını azaltınız ve tuzu kontrol ediniz

NEDEN 2: Su sıcaklığı çok yüksek
ÇÖZÜM: Su sıcaklığını kontrol ediniz.

PROBLEM: Ekmeğin yüzeyi kuru toza yapışıyor
NEDEN 1: Ekmeğin içinde tereyağı ve muz gibi yapışkanlığı yüksek malzemeler var.
ÇÖZÜM: Ekmeğe yapışkanlığı yüksek malzemeler katmayınız.

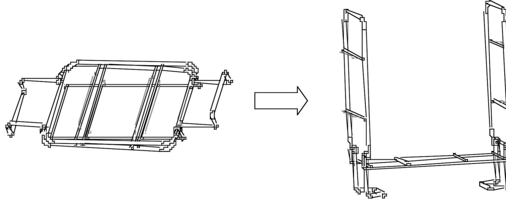
NEDEN 2: Yeterince yoğurma yapılmamış ya da çok az su kullanılmış
ÇÖZÜM: Suyu ve ekmek makinesinin mekanik yapısını kontrol ediniz.

PROBLEM: Kek ya da tatlı yaparken kabuk çok sert ve rengi çok koyu oluyor
NEDEN: Ekmek yapımında farklı tarifler ya da malzemeler değişik etkiler gösterir, çok fazla şeker kullanıldığı takdirde pişirilen malzemenin rengi çok koyu olur
ÇÖZÜM: Çok fazla şeker içeren tariflere göre pişirilen malzemenin kabuğunu çok koyu renkliyse başlat/durdur düğmesine basarak programı 5-10 dakika önceden durdurabilirsiniz.
Malzemeyi çıkarmadan önce, ekmek tavasında kapağı kapalı olarak 20 dakika kadar bekletiniz.

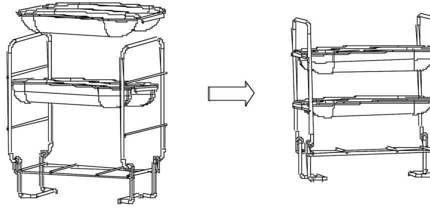
ÖZEL TALİMATLAR
BAGET YAPMAK İÇİN
Ekmek makinasında baget yapımı için ekstra bir pişirme rafı ilave edilmiştir.
Baget pişirme rafı sayesinde kendi bagetinizi pişirmenin keyfini çıkarabilirsiniz.
Bagetleri pişirmeye başlamadan önce baget pişirme rafı parçalarının montajını yapmalısınız.

MONTAJ

1. Pişirme rafını katlarından açınız ve düz bir yere koyunuz. (Aşağıdaki resmi inceleyiniz).



Pişirme tabaklarına sarılan naylon filmi çıkartınız ve tabakları alt ve üst raf çerçevelerine yerleştirip her iki taraftan sabitleyiniz. (Aşağıdaki resmi inceleyiniz.)



Baget Pişirmek İçin

1. Yukarda belirtilen "Ekmek Pişiricinizin Kullanımı" bölümündeki adımları1'den-6'ya kadar izleyerek cihazı çalıştırınız.

2. Menü tuşuna basarak "Hamur" programını seçiniz.

3. (Çalıştır/durdur) START/STOP tuşuna basarak cihazınızı çalıştırınız.

4. İşlem bittiğinde bir 'bip' sesi duyacaksınız; fırın eldivenlerini kullanarak kapağı açınız, ekmek tenceresini saat yönünün aksine çevirerek cihazın içinden çıkartınız

5. Hamuru ekmek tenceresinden çıkartıp ve uzun çubuk halinde kesiniz.

6. Uzun hamur çubuklarını uygun pişirme tabaklarına yerleştiriniz

7. Daha sonra ekmek tenceresini çıkartıp pişirme rafını cihazın içine yerleştiriniz.

8. "Leaven time" programını seçmek için menü tuşuna tekrar basınız, varsayılan olarak atanan pişirme süresi 60 dakikadır. Eğer gerekiyorsa Time+ (zaman+) veya Time- (zaman-) tuşlarına basarak pişirme süresi için damak tadınıza uygun olan başka bir ayar yapabilirsiniz.

9. (Çalıştır/durdur) START/STOP tuşuna basarak cihazınızı kapatınız.

Pişirme süresi dolduğunda bir bip sesi duyacaksınız; (Çalıştır/durdur) START/STOP tuşuna 2 saniye basarak pişirme işlemini durdurunuz ve fırın eldivenlerini kullanarak pişirme rafını fırının içinden çıkartınız. Bagetleriniz tadıma hazırdır.

ENGLISH

SINBO SBM 4713F BREADMAKER
INSTRUCTION MANUAL
Read this booklet thoroughly before using and save it for future reference

IMPORTANT SAFEGUARDS:
Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed:
1. Read all instructions.
2. Before using check that the voltage of wall outlet corresponds to that shown on the rating plate.
3. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or it is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to manufacturer or the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
4. Do not touch hot surfaces.
5. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or housing in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
7. Do not let cord hang over edge of table or hot surface.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
10. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Do not touch any moving or spinning parts of the machine when baking.
13. Never switch on the appliance without properly placed bread pan filled with ingredients.
14. Never beat the bread pan on the top or edge to remove the pan as this may damage the bread pan.
15. Metal foils or other materials must not be inserted into the bread maker as this can give rise to the risk of a fire or short circuit.
16. Never cover the bread maker with a towel or any other material, heat and steam must be able to escape freely. A fire can be caused if it is covered by, or comes into contact with combustible material.
17. Do not operate the appliance for other than its intended use.
18. Always use the appliance on a secure, dry level surface.
19. Do not use outdoors.
20. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

IMPORTANT SAFEGUARDS

21. This appliance has been incorporated with a grounded plug. Please ensure the wall outlet in your house is well earthed.

22. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
– staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
– farm houses;
– by clients in hotels, motels and other residential type environments;
– bed and breakfast type environments.

23. Do not operate the unit without bread pan placed in the chamber to avoid damaging the appliance.

24. Save these instructions.

TECHNICAL SPECIFICATION

• Capacity: 750g-900g

• Stainless steel housing

• Fully automatic dough and bread preparation (kneading, rising, baking)

• Removable non-stick coated baking form

• 11 baking programs

• Electronic control panel with LCD display and audible signal .

• Blue illuminated liquid crystal display

• 13 hour timer

• Variable crust browning control (light, medium, dark)

• Warming function

• Removable lid with window

• 230V~, 50Hz, 700W

KNOW YOUR BREAD MAKER

1. Lid

2. Lid handle

3. View window

4. Bread pan

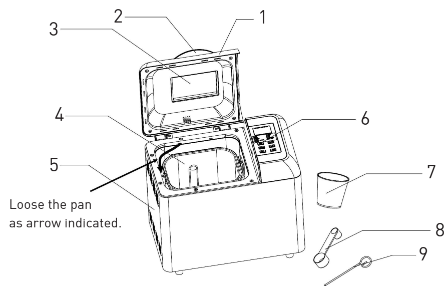
5. Housing

6. Control panel

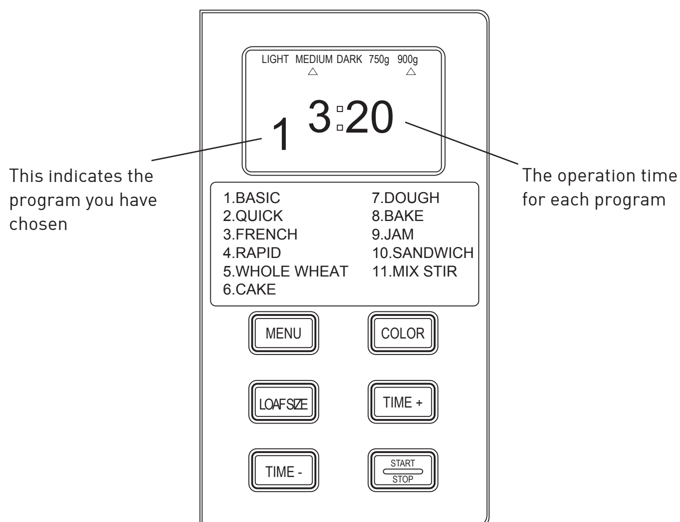
7. Measuring cup

8. Measuring spoon

9. Hook



DESCRIPTION OF CONTROL PANEL



AFTER POWER-UP

As soon as the bread maker is plugged to the power supply, a beep will be heard and **"3:20"** appears in the display after a short time. But the two dots between the "3" and "20" don't flash constantly. The arrow points to 900g and MEDIUM. It is the default setting.

START / STOP

For starting and stopping the selected baking program.
To start a program, press the **"START/STOP"** button once. A short beep will be heard and the two dots in the time display begin to flash, the program starts. Any other button is inactivated except the **"START/STOP"** button after a program has begun.
To stop the program, press the **"START/STOP"** button for approx. 3 seconds until a beep confirms that the program has been switched off. This feature will help to prevent any unintentional disruption to the operation of program.

MENU

It is used to set different programs. Each time it is pressed (accompanied by a short beep) that the program will vary. Press the button continuously the 11 menus will be cycled to show on the LCD display. Select your desired program. The functions of 11 menus will be explained below.

1. Basic: Kneading, rising and baking normal bread. You may also add ingredients to add flavor.

2. Quick: Kneading, rising and baking loaf with baking soda or baking powder. Bread baked on this setting is usually smaller with a dense texture.

3. French: Kneading, rising and baking with a longer rise time. The bread baked in this menu usually will have a crisper crust and light texture.

4. Rapid: Kneading, rising and baking in a very fast way. But the baked bread is the most rough among all bread menus.

5. Whole wheat: Kneading, rising and baking of whole wheat bread. This setting has longer preheating time to allow the grain to soak up the water and expand. It is not advised to use the delay function as this can produce poor results.

6. Cake: Kneading, rising and baking, rising with soda or baking powder.

7. Dough: Kneading and rise, but without baking. Remove the dough and shaping it to make bread rolls, pizza, steamed bread, etc.

8. Bake: Only baking, no kneading and rising. Also used to increase the baking time on selected settings

9. Jam: Boiling jams and marmalades.

10. Sandwich: Kneading, rising and baking sandwich. For baking light texture bread with a thinner crust.

11. Mix stir: Only kneading, no rising and baking. Also used for increasing the kneading time on selected settings.

COLOR

With the button you can select a **LIGHT, MEDIUM or DARK** color for the crust. Press this button to select your desired color. This is not applicable to the programs including Dough, Bake, Jam and Mix stir.

LOAF SIZE

Press this button to select the Loaf size of the bread. Please note the total operation time may vary with the different loaf size. This is not applicable to the programs including **Quick, Rapid, Cake, Dough, Bake, JAM, Sandwich and Mix stir.**

DELAY (TIME + or TIME -)

If you want the appliance do not start working immediately you can use this button to set the delay time.

You must decide how long it will be before your bread is ready by pressing the **TIME + or TIME -**. Please note the delay time should include the baking time of program. That is, at the completion of delay time, there is hot bread can be serviced. At first select your menu, color, loaf size, then pressing **TIME + or TIME -** to increase or decrease the delay time at the increment of 10 minutes. The maximum delay is 13 hours.

Example: Now it is 8:30p.m,if you would like your bread to be ready in the next morning at 7 o'clock, i.e. in 10 hours and 30 minutes. Select your menu, color, loaf size then press the **TIME + or TIME -** to add the time until 10:30 appears on the LCD. Then press the **STOP/START** button to activate this delay program. You can see the dot flashed and LCD will count down to show the remaining time. You will get fresh bread at 7:00 in the morning, if you don't want to take out the bread immediately, the keeping warm time of 1hour starts.

Note: For time delayed baking, do not use any easily perishable ingredients such as eggs, fresh milk, fruits, onions, etc.

KEEP WARM

For the programs having keep-warm function, after baking, the LCD displays **"0:00"** and 10 beep sounds will be heard. The machine will immediately start warming. The **":"**keeps flashing. Bread can be automatically kept warm for 1 hour. During keeping warm, if you would like to take the bread out, switch the program off by pressing the **START/STOP** button and the LCD will go back to the default setting of the machine. At the completion of warming, a long beep sound will be heard, and the LCD will go back to the default setting of the machine.

For the programs without keep-warm function, after baking, 10 beep sounds will be heard, the LCD will go back to the default setting of the machine.

Note: Programs including Dough, Jam and Mix stir do not have keep-warm function.

MEMORY

If the power supply has been broken off during the course of bread making, the process of bread making will be continued automatically within 10 minutes, even without pressing **START/STOP** button. If the break time exceeds 10 minutes, the memory cannot be kept and the bread maker must be restarted?but if the dough is no further than the kneading phase when the power supply breaks off, you can press the **START/STOP** straightly to continue the program from the beginning .

ENVIRONMENT

The machine may work well in a wide range of temperatures, but there could be a difference in loaf size between a very warm room and a very cold room. We suggest the room temperature should be between 15 °C and 34°C.

WARNING DISPLAY:

1. If the display shows **"HHH"** after the program has been started, the temperature inside is still too high, accompanied with 5 beep sounds, You should stop the program and unplugged the power outlet immediately. Open the lid and let the machine cool down for 10 to 20 minutes.

2. If the display shows**"LLL"**after pressing the **START/STOP** button, it means the temperature inside is too low, accompanied with 5 beep sounds. You should stop the program and unplugged the power outlet immediately. Open the lid and let the machine rest for 10 to 20 minutes to return to the room temperature.

3. If the display shows **"Err"** after you have pressed **START/STOP**, the temperature sensor is disconnected, continuous sounds will be heard, please check the sensor carefully by authorized expert.

For the first use

1. Please check if all parts and accessories are complete and free of damage .

2. Clean all the parts according to the latter section"Cleaning and Maintenance"

3. set the bread maker in baking mode and bake empty for about 10 minutes. After cooling it down clean once more.

4. Dry all parts thoroughly and assembly them, so the appliance is ready for using.

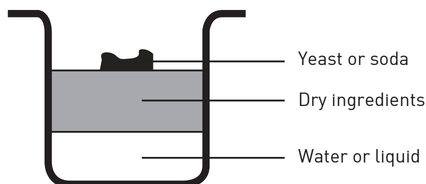
How to make bread

1. Place the pan in position, then turn it clockwise until they click in correct position. Fix the kneading blade onto the drive shafts.. It is recommended to fill holes with heat-resisting margarine prior to placing the kneaders, this avoids the dough to stick below the kneaders and the kneaders could be removed from bread easily.

2. Place ingredients into the bread pan. Usually the water or liquid substance should be put firstly, then add sugar, salt and flour, always add yeast or baking powder as the last ingredient.

Note: the maximum quantity of flour and yeast is 600g and 3 teaspoons.

HOW TO MAKE A BREAD



3. With finger make a small indentation on one side of the flour. Add yeast to indentation, Make sure it does not come into contact with the liquid ingredients or salt.
4. Close the lid gently and plug the power cord into a wall outlet.
5. Press the Menu button until your desired program is selected.
6. Press the **COLOR** button to select the desired crust color.
7. Press the **LOAF SIZE** button to select the desired size (750g or 900g).
8. Set the delay time by pressing **TIME + or TIME -** button. This step may be skipped if you want the bread maker to start working immediately.
9. Press the **START/STOP** button to start working.
10. For the program of **BASIC, QUICK, FRENCH, WHOLE WHEAT and SANDWICH**, 10 beep sounds will be heard during operation. This is to prompt you to add ingredients. Open the Lid and put in some ingredients. It is possible that steam will escape through the vent slits in the lid during baking. This is normal.
11. Once the process has been completed, 10 beeps sound will be heard. You can press **START/STOP** button for approx. 3 seconds to stop the process and take out the bread. Open the Lid and while using oven mitts, firmly grasp the bread pan handle. Turn the pan anti-clockwise and gently pull the pan straight up and out of the machine.
12. Use non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.
Caution: the Bread pan and bread may be very hot! Always handle with care and use oven mitts.
13. Turn bread pan upside down onto a clean cooking surface and gently shake until bread falls out onto rack.
14. Remove the bread carefully from the pan and cool for about 20 minutes before slicing.
15. If you are out of the room or have not pressed **START/STOP** button at the end of operation, the bread will be kept warm automatically for 1 hour, when keep warm is finished, a long beep will be heard and the appliance will shut off power automatically.
16. When do not use or complete operation, unplug the power cord.
Note: Before slicing the loaf, use the hook to remove out the Kneading blade hidden on the bottom of loaf. The loaf is hot, never use the hand to remove the kneading blade.
Note: If bread has not been completely eaten up, advise you to store the remained bread in sealed plastic bag or vessel. Bread can be stored for about three days during room temperature, if you need more days storage, pack it with sealed plastic bag or vessel and then place it in the refrigerator, storage time is at most ten days. As bread

made by ourselves does not add preservative, generally storage time is no longer than that for bread in market.

Special introduction

1. For Quick program

With Quick program, the bread maker can finish making a loaf within shorter period with baking powder or soda in place of yeast. To obtain perfect quick bread, it is suggested that all liquid ingredients shall be placed at the bottom of the bread pan and dry ingredients on the top, but during the initial kneading, some dry ingredients may collect in the corners of the pan, so in order to avoid flour clumps, you may use a rubber spatula to help to knead dough.

2. For Rapid breads

The bread maker can bake loaf within 2 hour 10 minutes with rapid program. Please note that it should be hot water of 48-50˚C, you must use a cooking thermometer to measure the temperature. The influence of temperature is very critical to the performance of baking. If the water temperature is too low, the bread will not be rise to expected size, if the water temperature is too high. The fungus in the yeast will be killed before rising, which also will affect the baking performance.

Cleaning and Maintenance

Disconnect the machine from the power and let it cool down prior to cleaning.

1. Bread Pan: Rub inside and outside with a damp cloth. Do not use any sharp or abrasive agents for the consideration of protecting the non-stick coating. The pan must be dried completely prior to installing.

2. Kneading Blade: If the kneading blade is difficult to remove from the bread, use the hook. Also wipe the blade carefully with a cotton damp cloth, Please note both the bread pan and kneading blade are dishwashing safe components.

3. Lid and Window: Clean the lid inside and outside with a slightly damp cloth.

4. Housing: Gently wipe the outer surface of housing with a wet cloth. Do not use any abrasive cleaner to clean as this would degrade the high polish of the surface. Never immerse the housing into water for cleaning.

5. Before the bread maker is packed away for storage, ensure that it has completely cooled down, is clean and dry, and put the spoon and the kneading blade in the drawer, and the lid is closed.

Introduction of bread ingredients

1. Bread flour

Bread flour has high content of high gluten (so it can be also called high-gluten flour which contains high protein), it has good elastic and can keep the size of the bread from sunken after rising. As the gluten content is higher than the common flour so it can be

used for making bread with large size and better inner fiber. Bread flour is the most important ingredients of making bread.

2. Plain flour

Plain flour is made by mixing well-chosen soft and hard wheat and applicable for making express bread or cakes.

3. Whole wheat flour

Whole wheat flour is made by grinding whole wheat, it contains wheat skin and gluten whole wheat flour is heavier and more nutrient than common flour. The bread made by whole wheat flour is usually small in size. So many recipes usually combine the whole wheat flour and bread flour to achieve best results.

4. Black wheat flour

Black wheat flour, also named by"rough flour", is a kind of high fiber flour that is similar to whole wheat flour. To obtain the large size after rising it must be used in combination with high proportion of bread flour.

5. Cake powder

Cake powder is made by grinding soft wheat or low protein wheat, which is specially used for making cakes. Different flour seems to be alike, Actually yeast performance or absorbability of various flour differs largely for growing areas ,growth reasons , grinding process and storage life. You may choose flour with different trademark to test, taste and compare in local market, and select the one which could produce the best result according to your own experiences and taste.

6. Corn flour and oatmeal flour

Corn flour and oat flour are made by grinding corn and oatmeal respectively, they both are the additive ingredients of making rough bread, which are used for enhancing the flavor and texture.

7. Sugar

Sugar is very important ingredient to add sweet taste and color of bread. While it helps to yeast bread as nourishment. white sugar is largely used. Brown sugar, powder sugar or cotton sugar may be called by special requirements.

8. Yeast

Yeast passes doughy yeasting process, then produces carbon dioxide, making bread expand and inner fibre soft. However, yeast fast breeding needs carbohydrate in sugar and flour as nourishment.

1tsp. active dry yeast =3/4 tsp.instant yeast
1.5tsp. active dry yeast =1 tsp. instant yeast
2tsp. active dry yeast =1.5 tsp. instant yeast

Yeast must be stored in refrigerator as it will be killed at high temperature, before using check the date and storage life of your yeast. Store it back to the refrigerator as soon as possible after each use. Usually the failure of bread rising is caused by the dead yeast. The ways described below will check whether your yeast is fresh and active or not.

1. pour 1/2 cup warm water (45-50°C) into a measuring cup

INTRODUCTION OF BREAD INGREDIENTS

2. Put 1 tsp. white sugar into the cup and stir, then sprinkle 2tsp. yeast over the water.
3. Place the measuring cup in a warm place for about 10min. Do not stir the water.
4. The froth will be up to 1 cup. Otherwise the yeast is dead or inactive.

9. Salt

Salt is necessary to improve bread flavor and crust color. But salt can also restrain yeast from rising. Never use too much salt in a recipe. if you don't want to use salt, omit it. And bread would be larger if without salt.

10. Egg

Eggs can improve bread texture, make the bread more nourish and larger in size, add special egg flavor to bread. when using it must be peeled and stirred evenly.

11. Grease, butter and vegetable oil

Grease can make bread be soft and delay storage life. Butter should be melted or chopped to small particles prior use, so as to be stir evenly when you take it out from refrigerator.

12. Baking powder

Baking powder mainly is used to rise the Ultra Fast bread and cake. As it do not need rise time and produce gas which will form bubble or soften the texture of bread utilizing chemical principle.

13. Soda

The same principle as above. It can also used in combination with baking powder.

14. Water and other liquid

Water is essential ingredient for making bread. Generally speaking, water temperature between 20˚C and 25˚C is the most proper. But the water temperature should be within 45-50˚C for achieving rising speed for make Ultra Fast bread. The water may be replaced by fresh milk or water mixed with 2% milk powder, which may enhance bread flavor and improve crust color. Some recipes may call for juice for the purpose of enhancing bread flavor, eg: apple juice, orange juice, lemon juice and so on.

Ingredients weight

One of important step for making good bread is utilizing proper amount of ingredients. It is strongly suggest to used measuring cup, measuring spoon to obtain accurate amount, otherwise the bread will be largely influenced.

1. Weighing liquid ingredients

Water, fresh milk or milk powder solution should be measured with measuring cups. Observe the level of the measuring cup with your eyes horizontally.
When you measure cooking oil or other ingredients, clean the measuring cup thoroughly without any other ingredients.

2. Measure dry powder

Dry powder should be kept in natural and loose conditions, level the cup mouth gently by blade to ensure accurate measure.

INGREDIENTS WEIGHT

3. Ingredient sequence

The sequence of placing ingredients should be observed, generally speaking, the sequence is: liquid ingredients, eggs, salt and milk powder etc. When placing the ingredients, the flour can't be wet by liquid completely. The yeast can only be placed on the dry flour. Exclusively, yeast can't touch with salt. After the flour has been kneaded for some time and 10 beep sounds remind you to put Fruit ingredients into the mixture. If the fruit ingredients are added too early the flavor will be diminished after long time mixing. When you use the delaying function for a long time, never add the perishable ingredients such as eggs, fruit ingredient.

PROBLEM: Smoke from ventilation hole when baking
CAUSE 1. Some ingredients adhere to the heat element or nearby?
CAUSE 2. Or for the first use, oil remained on the surface of heat element
SOLUTION 1. Unplug the bread maker and clean the heat element, but be careful not to burn you
SOLUTION 2. During the first use, dry operating and open the lid.

PROBLEM: Bread bottom crust is too thick
CAUSE: Keep bread warm and leave bread in the bread pan for a long time so that water is losing too much
SOLUTION: Take bread out soon without keeping it warm

PROBLEM: It is very difficult to take bread out
CAUSE: Kneader adheres tightly to the shaft in bread pan.
SOLUTION: After taking bread out, put hot water into bread pan and immerge kneader for 10 minutes, then take it out and clean.

PROBLEM: Stir ingredients not evenly and bake badly
CAUSE 1. Selected program menu is improper
SOLUTION: Select the proper program menu

CAUSE 2. After operating, open cover several times and bread is dry, no brown crust color
SOLUTION: Don't open cover at the last rise

CAUSE 3. Stir resistance is too large so that kneader almost can't rotate and stir adequately
SOLUTION: Check kneader hole, then take bread pan out and operate without load, if not normal, contact with the authorized service facility.

PROBLEM: Display "HHH" after pressing "start/stop" button
CAUSE: The temperature in bread maker is too high to make bread.
SOLUTION: Press "start/stop" button and unplug bread maker, then take bread pan out and open cover until the bread maker cools down

TROUBLESHOOTING

PROBLEM: Hear the motor noises but dough isn't stirred
CAUSE: Bread pan is fixed improperly or dough is too large to be stirred
SOLUTION: Check whether bread pan is fixed properly and dough is made according to recipe and the ingredients is weighed accurately

PROBLEM: Bread size is so large as to push cover
CAUSE: Yeast is too much or flour is excessive or water is too much or environment temperature is too high
SOLUTION: Check the above factors, reduce properly the amount according to the true reasons

PROBLEM: Bread size is too small or bread has no rise
CAUSE: No yeast or the amount of yeast is not enough, moreover, yeast may have a poor activity as water temperature is too high or yeast is mixed together with salt, or the environment temperature is lower.
SOLUTION: Check the amount and performance of yeast, increase the environment temperature properly.

PROBLEM: Dough is so large to overflow bread pan
CAUSE: The amount of liquids is so much as to make dough soft and yeast is also excessive.
SOLUTION: Reduce the amount of liquids and improve dough rigidity

PROBLEM: Bread collapses in the middle parts when baking dough
CAUSE 1. Used flour is not strong powder and can't make dough rise
SOLUTION: Use bread flour or strong powder.

CAUSE 2. Yeast rate is too rapid or yeast temperature is too high
SOLUTION: Yeast is used under room temperature

CAUSE 3. Excessive water makes dough too wet and soft.
SOLUTION: According to the ability of absorbing water, adjust water on recipe

PROBLEM: Bread weight is very large and organization construct is too dense
CAUSE 1. Too much flour or short of water
SOLUTION: Reduce flour or increase water

CAUSE 2. Too many fruit ingredients or too much whole wheat flour
SOLUTION: Reduce the amount of corresponding ingredients and increase yeast

PROBLEM: Middle parts are hollow after cutting bread
CAUSE 1. Excessive water or yeast or no salt
SOLUTION: Reduce properly water or yeast and check salt

CAUSE 2. Water temperature is too high
SOLUTION: Check water temperature

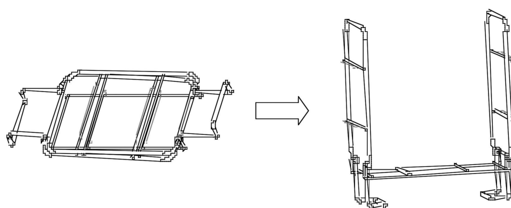
PROBLEM: Bread surface is adhered to dry powder
CAUSE 1. There is strong glutinosity ingredients in bread such as butter and bananas etc.
SOLUTION: Do not add strong glutinosity ingredients into bread.

CAUSE 2. Stir not adequately for short of water
SOLUTION: Check water and mechanical construct of bread maker

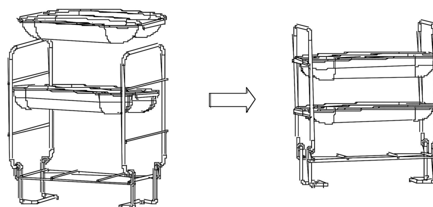
PROBLEM: Crust is too thick and baking color is too dark when making cakes or food with excessive sugar
CAUSE: Different recipes or ingredients have great effect on making bread, baking color will become very dark because of much sugar
SOLUTION: If baking color is too dark for the recipe with excessive sugar, press start/stop to interrupt the program ahead 5-10min of intended finishing time. Before removing out the bread you should keep the bread or cake in bread pan for about 20 minutes with cover closed.

SPECIAL INTRODUCTION
For making baguettes
The bread maker is additionally provided with a baking rack which is specially intended to bake baguettes, the baking rack enables you to enjoy your own baguettes. Before making baguettes, firstly assemble all parts of the baking rack together.

To assemble
1. Unfold the baking rack frame, and place it on the level surface (see the below figure).



Get rid of film attaching on the baking plates, then place the baking plates onto the upper and lower baking rack frame respectively, and make sure both sides of the baking plates fixed on the baking rack frame. See the below figure:



To make baguette

1. Firstly operate according to the above steps 1-6 of "USE YOUR BREAD MAKER" section
2. Press the Menu button to select the "Dough" program
3. Press the START/STOP button to start working.
4. Once the process is finished, one beep sound will be heard, open the lid while using oven mitts, turn the bread pan anticlockwise then pull it out of the appliance.
5. Remove the dough from the bread pan and cut it to long strips
6. Place the long strips onto the corresponding baking plate.
7. Then remove the bread pan and lay the baking rack into the chamber of the machine.
8. Press Menu button again to select the "Leaven time" program, the defaulted operation time is 60 minutes. If necessary, you can adjust baking time by pressing Time+ or Time- button according to your taste.
9. Press the START/STOP button to start working.

When time is due, one beep sound will be heard, press START/STOP button for approx. 2 seconds to stop the process, you can take out the baking rack with oven mitts, now you can enjoy your own baguettes.

Environment friendly disposal



You can help protect the environment!
Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

DEUTSCH

SINBO SBM 4713F BROTBACKAUTOMAT
BEDIENUNGSANLEITUNG

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung durch und bewahren Sie diese gut auf!

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE:
Vor Inbetriebnahme des Gerätes sind folgende Sicherheitsmassnahmen unbedingt zu beachten:
1. Alle Anweisungen durchlesen.
2. Prüfen Sie ob die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
3. Nehmen Sie das Gerät nie in Betrieb:
- Wenn das Gerät nicht erwartungsgemäss arbeitet.
- Wenn das Gerät auf den Boden gefallen ist.
- Wenn das Netzkabel oder das Gerät beschädigt ist.

Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung und Reparatur dem Hersteller oder an das Service Center zurück.
4. Heisse Geräteteile nicht berühren. Fassen Sie das Gerät nur am dafür vorgesehenen Griff an.
5. Tauchen Sie das Gerät, Netzleitung oder Netzstecker nicht ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten. Dadurch besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages.
6. Stecken Sie das Gerät aus, wenn es nicht verwendet wird oder gereinigt werden soll.
7. Lassen Sie die Netzleitung nicht vom Tisch herunterhängen oder mit heissen Flächen in Berührung kommen.
8. Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör, kann zu Verletzungen führen.
9. Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschliesslich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
10. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass Sie nicht mit dem Gerät spielen.
11. Das Gerät nie auf oder neben einen Gas- oder Elektroherd oder einen heissen Backofen stellen.
12. Berühren Sie keine beweglichen Teile im Innern des Gerätes, während es in Betrieb ist.
13. Der Brotbackautomat darf nur in Betrieb genommen werden, wenn sich der mit Zutaten gefüllte Teigbehälter im Gerät befindet.
14. Schlagen Sie niemals auf die Backform. Dadurch wird die Backform beschädigt.
15. Metallfolien und andere Materialien dürfen nicht in das Gerät gegeben werden. Es besteht die Gefahr eine Kurzschlusses und Brandes.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

16. Niemals das Gerät mit einem Tuch oder anderen abdecken. Im Betrieb entstehen Dampf und Hitze, diese müssen ungehindert aus dem Gerät austreten können. Es entsteht Brandgefahr, wenn das Gerät mit brennbarem Material abgedeckt wird oder in Kontakt kommt.

17. Benutzen Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.

18. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und trockene Oberfläche.

19. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.

20. Das Gerät sollte nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder gesonderten Fernbedienungssystem betrieben werden.

21. Dieses Gerät ist mit Schutzkontakt ausgerüstet. Schliessen Sie das Gerät unbedingt einem Schutzkontaktsteckdose an.

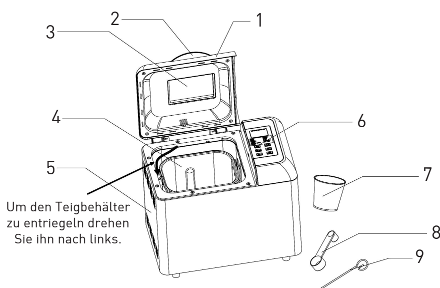
22. Dieses Gerät ist nicht für kommerziellen Gebrauch geeignet. Es ist nur für die Nutzung im Haushalt und ähnlichen Anwendungen konzipiert, wie beispielsweise:
- in Küchen für Mitarbeiter, in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
- in Farmhäusern;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen.

23. Der Brotbackautomat darf nur in Betrieb genommen werden, wenn sich der mit Zutaten gefüllte Teigbehälter im Gerät befindet. Ein Betrieb ohne Zutaten könnte zur Schaden führen.

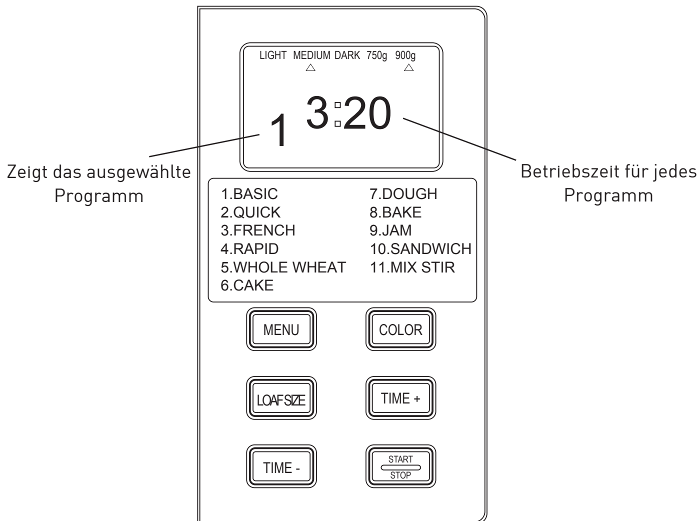
24. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf.

Lernen Sie Ihren Brotbackautomaten kennen
Das Bedienteil

1. Deckel
2. Deckelgriff
3. Sichtfenster
4. Brotbackform
5. Gehäuse
6. Bedienfeld
7. Messbecher
8. Messlöffel
9. Knethaken



EINFÜHRUNG IN DIE FUNKTIONEN



NACH DEM EINSTECKEN DES NETZSTECKERS
Sobald der Netzstecker eingesteckt wird, ist ein Signalton zu hören und auf dem Anzeiger erschient „3:00". Doch der Doppelpunkt zwischen „3" und „20" bleibt. Der Pfeil zeigt "2.01Ib" und „Mittel".Das Gerät ist im vorgegebenen Basisprogramm.

START/STOPP
Das gewünschte Backprogramm starten und beenden.
Zum Starten eines Programms die **„START/STOPP"** taste einmal drücken. Ein kurzer Signalton ertönt, der Doppelpunkt auf der LED-Anzeige blinkt und das Programm startet. Nach dem Start eines Programms sind ausser der **"START/STOPP"** Taste alle anderen Tasten deaktiviert. Um das Programm zu beenden, drücken Sie die **„START/STOPP"** Taste für ungefähr 3 Sekunden, bis ein Signalton bestätigt, dass das Programm abgeschaltet ist. Mit dieser Funktion verhindern Sie ein unbeabsichtigtes Unterbrechen des Programms.

MENÜ

Mit der Menütaste können die verschiedenen Programme eingestellt werden. Bei jedem Drücken (begleitet von einem kurzen Signalton) wird das Programm geändert. Wenn man diese Taste gedrückt hält, laufen die einzelnen Menüpunkte nacheinander ab. Wählen Sie Ihr gewünschtes Programm. Die 11 Menüfunktionen werden nachfolgend erklärt.

1. Basisprogramm: Kneten, Aufgehen des Teigs und Backen von normalem Brot. Sie können auch weitere Zutaten hinzugeben, um ein anderes Aroma zu erhalten.
2. Schnellprogramm: Kneten und Aufgehen des Teigs und Backen eines Laibs mit Backnatron oder Backpulver. Brot, das mit dieser Einstellung gebacken wird, ist für gewöhnlich kleiner und fester.
3. Französiches Brot: Kneten und Backen, Die Zeit für das Aufgehen des Teigs wird verlängert. So sind die Brotkruste noch knusprig und das Brot ist locker.
4. Ultra schnellprogramm: Die Zeit für das Aufgehen des Teigs wird verkürzt. Das Brot wird schneller fertig, doch es ist kleiner und fester im Vergleich zu Schnellprogramm.
5. Vollkornprogramm: Kneten, Aufgehen des Teigs und Backen von Vollkornbrot. Diese Einstellung hat eine längere Vorheizzeit und ermöglicht so dem Korn das Wasser aufzunehmen und aufzuquellen. Es wird nicht empfohlen, die Zeitverzögerungsfunktion zu verwenden, da dies zu einem ungenügenden Backergebnis führt.
6. Kuchen: Für Gebäck, das mit Backpulver gebacken wird.
7. Teig: Kneten und Aufgehen des Teigs ohne Backen. Entnehmen Sie den Teig machen daraus Fladenbrot, Pizza, usw.
8. Backen: Nur Backen, kein Kneten und Aufgehen lassen. Wird auch verwendet, um die Backzeit der gewählten Einstellungen zu verlängern.
9. Marmelade: Zum Kochen von Marmelade und Konfitüre.
10. Sandwich: Zur Zubereitung von lockerem Sandwichbrot.
11. Knetfunktion: Nur zum Kneten ohne Aufgehen des Teigs. Wird auch verwendet, um die Knetzeit der gewählten Einstellungen zu verlängern.

BRÄUNUNG:

Stellen Sie die gewünschte Bräunung (hell, mittel, dunkel) der Kruste ein indem Sie die die Bräunungs-Taste drücken. Diese Taste hat bei Teig-, Back-, Marmelade- und Knetprogramm keine Funktion.

BROTGEWICHT:

Drücken Sie diese Taste, um gewünschtes Brotgewicht zu wählen. Beachten Sie , dass die Betriebszeit mit dem Brotgewicht abweichend ist. Diese Taste hat bei Schnell-, Ultraschnell -, Kuchen-,Teig-, Back-, Marmelade-, Sandwich- und Knetprogramm keine Funktion.

TIMERBETRIEB

(Zeit+ bzw. Zeit-)
Bei dieser Funktion wird das eingestellte Programm nicht sofort gestartet, sondern erst nach der voreingestellten Zeit. So können Sie durch „**ZEIT +“** und **„ZEIT – „** Tasten bestimmen zu welchem Zeitpunkt das Brot fertiggestellt werden soll. Zuerst das Programm und Bräunungsgrad einstellen. Mit den **„ZEIT +“** und **„ZEIT – „** Tasten wird die Zeitverzögerung um 10 Minuten verschoben. Bei jedem weiteren Tastendruck wird die Verzögerung bis zu einem Maximalwert von 13 Stunden erhöht. Das Display zeigt die Zeit bis zur Fertigstellung des Brotes an. Die Anzeige schliesst nicht die 1 Stunde Warmhaltezeit ein, die nach Fertigbacken des Brotes automatisch beginnt.
Beispiel: Es ist 20.30 Uhr und Sie möchten am darauffolgenden Morgen um 7.00 Uhr frisches Weissbrot haben. Stellen Sie das Menü-,Bräunungs- und Gewichtprogramm ein. Sie wollen nun 10,5 Stunden Verzögerungszeit hinzufügen. Drücken Sie die „Zeit+ bzw. Zeit- „-Taste bis das Display 10:30 anzeigt. Denken Sie daran die Start-Taste zu drücken um die Zeitschaltuhr zu aktivieren. Im Display blinkt der Doppelpunkt und es zeigt die Zeit bis zur Fertigstellung des Brotes an. Ihr Brot wird morgens um 7:00 Uhr fertiggebacken sein. Die Anzeige schliesst nicht die 1 Stunde Warmehaltezeit ein, die nach Fertigbacken des Brotes automatisch beginnt.
HINWEIS: Wir empfehlen die Zeitschalter nur bei der Herstellung von Brot mit Fertigmischungen zu verwenden, da frische Teigzutaten wie Milch, Eier, Obst und Zwiebel sehr schnell verderben können.

WARM HALTEN
Bei Programmen mit Warmhaltefunktion wird nach dem Backvorgang im Display „0:00“ angezeigt und es ertönt 10 Signaltöne. Warmhaltefunktion wird aktiviert. „:“ blinkt.
Brot wird nach dem Backen automatisch 60 Minuten lang warmgehalten. Wenn Sie das Brot herausnehmen möchten, schalten Sie das Programm mit der **START/STOPP** Taste aus. Im Display wird die Grundeinstellung angezeigt. Am Ende der Warmhaltefunktion ertönt ein langer Signalton und im Display wird die Grundeinstellung angezeigt.
Bei Programmen ohne Warmhaltefunktion ertönt 10 Signaltöne und im Display wird die Grundeinstellung angezeigt.
Hinweis: Teig-, Marmelade- und Knetprogramme beinhalten keine Warmhaltefunktion.

SPEICHERFUNKTION
Wenn die Stromzufuhr während des Backvorgangs unterbrochen wird, läuft der Backprozess automatisch für 10 Minuten weiter, ohne dass die Start/Stopp Taste gedrückt wird. Wenn die Unterbrechung der Stromzufuhr länger als 10 Minuten dauert, geht die Programmspeicherung verloren und das Gerät muss neu gestartet werden. Wenn die Stromversorgung während der Teigknetphase unterbrochen wird, können Sie die **„START/STOPP“** Taste direkt drücken und das Programm von vorn an neu zu starten.

UMGEBUNG

Das Gerät arbeitet innerhalb eines breiten Temperaturbereichs gut, aber ein sehr warmer oder ein sehr kalter Raum können zu einer unterschiedlichen Grösse des Brotlaibs führen. Wir empfehlen eine Raumtemperatur zwischen 15-34 Grad.

WARNHINWEISE

1. Erscheint auf Display **„H:HH"** (ertönt 5 Signaltöne), nachdem Sie die Start/Stopp-Taste gedrückt haben. Das zeigt an, dass die Temperatur im Innern noch zu hoch ist. Dann muss das Programm gestoppt werden. Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät für 10 bis 20 Minuten abkühlen.

2. Erscheint auf Display **„LLL"** (ertönt 5 Signaltöne), nachdem Sie die Start/Stopp-Taste gedrückt haben. . Das zeigt an, dass die Temperatur im Innern zu niedrig ist. Dann muss das Programm gestoppt werden. Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät für 10 bis 20 Minuten abkühlen.

3. Erscheint auf Display „Err" (ertönt 5 Signaltöne), nachdem Sie die Start/Stopp-Taste gedrückt haben. Das zeigt an, dass der Sensor ausgeschaltet ist. Lassen Sie den Sensor von einem Fachmann überprüfen.

VOR ERSTEM GEBRAUCH

1. Überprüfen Sie bitte, ob alle Teile und das Zubehör vollständig und ohne Beschädigung sind.

2. Reinigen Sie alle Teile wie im Abschnitt **„REINIGUNG UND PFLEGE"** beschrieben.

3. Schalten Sie den Brotbackautomaten in den Backmodus und lassen das Gerät für ca. 10 Minuten leer backen. Nach dem Abkühlen erneut reinigen.

4. Trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab und setzen sie zusammen, damit das Gerät einsatzbereit ist.

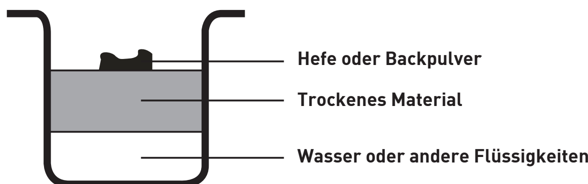
BROT BACKEN

1. Platzieren Sie die Backform in Position, drücken sie nach unten und drehen Sie im Uhrzeigersinn, bis die korrekte Position erreicht ist. Setzen Sie den Knethaken auf die Antriebsachse. Drehen Sie den Knethaken im Uhrzeigersinn, bis er in seine Position einrastet. Wir empfehlen, den Knethaken vor dem Einsetzen mit Margarine einzufetten, damit der Teig nicht daran kleben bleibt und der Knethaken nach dem Backen leicht vom Brot gelöst werden kann.

2. Geben Sie die Zutaten in den Backbehälter. Beachten Sie hierbei die Reihenfolge in ihrem Rezept. Für gewöhnlich wird Wasser oder Flüssigkeit zuerst zugegeben, dann Zucker, Salz und Mehl zugeben. Hefe oder Backpulver immer ganz zum Schluss zugeben.

Hinweis: Maximale Teigkapazität 600 g. max. Hefe: 1 Teelöffel

BROT BACKEN



3. Machen Sie mit dem Finger eine kleine Vertiefung im Mehl. Geben Sie die Hefe in diese Vertiefung. Achten Sie darauf, dass die Hefe nicht mit den flüssigen Zutaten oder Salz in Berührung kommt.
4. Schliessen Sie den Deckel behutsam und stecken.
5. Drücken Sie die Menütaste, bis das gewünschte Programm ausgewählt ist.
6. Die Bräunung durch die Bräunungstaste einstellen.
7. Gewünschtes Gewicht (750g / 900g) durch Brotgewicht-Taste wählen.
Hinweis: Maximales Brotgewicht ist 900 g
8. Gegebenenfalls drücken Sie die „ZEIT +" bzw. „ZEIT – „ Tasten um Timerfunktion zu aktivieren.
9. Drücken Sie die Start/Stopp Taste, um zu beginnen.
10. Falls Basis, Französisches Brot, Sandwich, Vollkorn und Schnell Programme gewählt wird, ertönt 10 Signaltöne während der Zubereitung. Dieser weist Sie darauf hin, nun die Zutaten zuzugeben. Öffnen Sie den Deckel und fügen Sie die Zutaten hinzu. Es ist möglich, dass während des Backens Dampf aus den Belüftungsschlitzen austritt. Das ist völlig normal.
11. Nach Beenden des Programms ertönen 10 Signaltöne. Sie können die Start/Stopp Taste für ca. 3 Sekunden drücken, um den Vorgang zu stoppen und das Brot herauszunehmen. Öffnen Sie den Deckel, ergreifen mit Ofenhandschuhen den Griff der Backform und zuerst gegen Uhrzeigersinn nach links drehen, dann ziehen diese behutsam nach oben aus dem Gerät heraus.
12. Lösen Sie mit einem antihaftbeschichteten Teigschaber die Ränder des Brotes von der Form.
VORSICHT: Der Brotbehälter und das Brot sind sehr heiss! Ofenhandschuhen verwenden!
13. Drehen Sie die Backform über einer sauberen Arbeitsfläche um und schütteln diese leicht, bis das Brot herausfällt.
14. Nehmen Sie das Brot vorsichtig aus der Backform und lassen es für ungefähr 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es aufschneiden.
15. Wenn Sie nicht im Raum sind oder nicht die Start/Stopp Taste am Ende des Programms gedrückt haben, wird das Brot automatisch für 1 Stunde warm gehalten. Dann erst schaltet sich das Gerät aus.
16. Wenn Sie das Gerät nicht weiter benötigen oder der Backvorgang beendet ist, ziehen Sie den Netzstecker.

BESONDERE BACKHINWEISE

HINWEIS: Bevor Sie den Brotlaib anschneiden, lösen Sie mit dem Haken das Knetwerkzeug aus der Unterseite des Brotes. Das Brot ist sehr heiss! Entfernen Sie daher niemals von Hand das Knetwerkzeug.

Hinweis: Wenn das Brot nicht auf einmal verzehrt wird, bewahren Sie es in einer Tüte oder Box auf. Das Brot ist im Kühlschrank bis zu 10 Tagen haltbar. Da selbstgebackene Brot keine Konservierungsstoffe beinhaltet, ist es für kurze Zeit haltbar.

BESONDERE BACKHINWEISE

1. Für ultraschnelles Brot

Diese Brote sind schnell gemacht und werden mit Backpulver oder Backnatron zubereitet, das durch die Feuchtigkeit und die Hitze aktiviert wird. Für perfekte schnelle Brote empfehlen wir, alle flüssigen Zutaten zuerst in die Backform und die trocknen Zutaten darüber zu geben. Beim Mischen von schnellem Brot kann es vorkommen, dass sich Teig und trockene Zutaten in einer Ecke des Backgefässes ansammeln und das es notwendig ist, die Maschine beim Mischen der Zutaten zu unterstützen. Verwenden Sie hierfür einen Gummi-Teigschaber.

2. Über Schnellprogramm

Durch dieses Programm können Sie innerhalb 2 Stunden und 10 Minuten Brot backen. Die Wassertemperatur soll zwischen 48-50 Grad beträgen. Um diese zu messen ist ein Thermometer zu empfehlen. Für tadelloses Backen ist die Wassertemperatur sehr wichtig

REINIGUNG UND PFLEGE

Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.

1. Backform: Innen und Aussen mit einem feuchten Tuch abwischen. Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Hilfsmittel, um so die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen. Vor dem erneuten Einsetzen in den Backautomaten muss die Backform völlig trocken sein.

2. Knetwerkzeug: Wenn sich der Knethaken nur schwer von der Achse lösen lässt, verwenden Sie den Haken. Dann können Sie den Knethaken leicht zum Reinigen herausnehmen. Wischen Sie die Klinge sorgfältig mit einem Baumwolltuch ab. Sowohl Backform als auch Knethaken sind spülmaschinengeeignet.

3. Deckel und Sichtfenster: Innen und Aussen mit einem feuchten Tuch abwischen.

4. Gehäuse: Wischen Sie das Gehäuse sanft mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, da diese der Oberflächenbeschichtung Ihres Gerätes schaden würden. Das Gehäuse zum Reinigen niemals in Wasser eintauchen!

5. Bevor Sie den Brotbackautomaten nach Gebrauch wegräumen, überzeugen Sie sich davon, dass er vollständig abgekühlt, gereinigt und trocken ist. Den Deckel schliessen.

ERKLÄRUNG DER BROTZUTATEN

1. Brotmehl

Weizenmehl hat einen hohen Gehalt an Gluten und Proteinen. Es verhindert, dass der Teig nach dem Aufgehen wieder zusammenfällt. Durch den hohen Glutengehalt können mit diesem Mehl grössere Brote gebacken werden. Dies ist die wichtigste Zutat zum Backen von Brot.

2. Weizenmehl/Mehrzweckmehl

Weizenmehl wird aus einer bestimmten Mischung von Weizen und Hartweizen gemahlen. Dieses Mehl ist geeignet zum Backen von Kuchen und schnellen Broten.

3. Vollkornmehl

Vollkornmehl wird, wie der Name schon sagt, aus ganzen Weizenkörnern gemahlen, also mit Schale. Dieses Mehl besitzt mehr Nährstoffe als „normales" Mehl. Damit gebackenes Brot fällt in der Regel etwas kleiner aus. In vielen Rezepten wird daher Vollkornmehl und Hartweizenmehl zusammen verwendet.

4. Dunkles Weizenmehl

Dieses Mehl ist sehr reich an Ballastoffen, ähnlich wie Hartweizenmehl. Zum richtigen Aufgehen des Backteigen wird dieses Mehl zusammen mit Hartweizenmehl verwendet.

5. Backmehl

Backmehl wird aus (weichen) Weizen gemahlen und wird speziell zur Herstellung von Kuchen verwendet.

6. Mais- und Hafermehl

Diese werden durch Mahlen von Mais oder Hafer hergestellt und werden in Vollkornbrot gerne verwendet, um den Geschmack und die Beschaffenheit zu verändern.

7. Zucker

Zucker ist eine wichtige Backzutat. Einerseits gibt Zucker dem Brot Farbe und einen süsseren Geschmack, andererseits ist Zucker in Verbindung mit Hefe zum Aufgehen des Teiges nötig. In der Regel wird weisser Zucker verwendet, bei Bedarf kann aber auch Puderzucker, Kandiszucker oder Rohrzucker verwendet werden.

8. Hefe

Hefe ist eine aktive, lebendige Zutat, welche in Verbindung mit Zucker in einem Gärungsprozess Kohlendioxid erzeugt, durch welches der Teig aufgeht und innen locker wird.

* 1 TL Trockenhefe=3/4 TL Instanthefe
* 1,5 TL Trockenhefe=1 TL Instanthefe
* 2 TL Trockenhefe=1 1/2 TL Instanthefe

Hefe wird kühl gelagert, am besten im Kühlschrank. Nach der Verwendung muss die Hefe wieder im Kühlschrank gelagert werden. Prüfen Sie das Verfallsdatum der Hefe, bevor Sie diese verwenden. Die häufigste Ursache dafür, wenn der Brotteig nicht aufgeht, sind tote Hefekulturen.

So können Sie erkennen, ob Ihre Hefe noch aktiv ist:

* Füllen Sie 1/2 Tasse warmes Wasser (45-50 Grad) in einen Messbecher.
* Geben Sie 1 TL weissen Zucker hinzu, gut verrühren. Geben Sie nun 2 TL Hefe langsam hinzu.

GEWICHT DER ZUTATEN

* Lassen Sie die Mischung an einem warmen Ort für 10 Minuten stehen. Nicht umrühren.
* Hat sich nach 10 Minuten eine Schaumkrone gebildet, ist die Hefe noch lebendig und aktiv. Wenn nicht, dann ist die Hefe tot bzw. inaktiv.

9. Salz

Salz verbessert den Geschmack von Brot und trägt zu Farbe der Kruste bei. Nie mehr Salz als nötig verwenden. Hefe darf nicht direkt mit Salz in Berührung kommen, weil es die Hefe am Aufgehen verhindert. Wenn Sie kein Salz verwenden wollen, können Sie es weglassen. Salzloses Brot wird grösser.

10. Eier

Eier verbessern die Beschaffenheit des Brotes, machen dieses nahrhafter und grösser. Bei Verwendung von Eiern müssen diese gleichmässig verrührt werden.

11. Butter, Schmalz und Pflanzenfett

Fett machen Brot weicher und länger haltbar. Butter direkt aus dem Kühlschrank sollte zerkleinert oder geschmolzen zum Teig gegeben werden.

12. Backpulver

Backpulver wird verwenden, um Teig während des Backvorganges aufgehen zu lassen. Der Gärungsprozess findet hier durch chemische Prozesse statt. Backpulver wird zum schnellen Backen von Brot, ohne Gehen des Teiges, verwendet.

13. Backnatron

Backnatron hat die gleiche Wirkung wie Backpulver. Kann zusammen mit Backpulver verwendet werden.

14. Wasser und andere Flüssigkeiten

Wasser ist eine wichtige Backzutat. In der Regel wird kaltes Wasser verwendet (20-25 Grad). Für das Schnellprogramm wird warmes Wasser (45-50 Grad) verwendet, um den Gärungsvorgang zu beschleunigen. Anstelle von Wasser kann auch Milch oder Milchpulver (2%) verwendet werden, um den Geschmack und die Krustenbräunung zu verbessern. Zusätzlich können auch Fruchtsäfte verwendet werden, um dem Brot einen besonderen Geschmack zu verleihen, z. B. Apfel-, Orangen- oder Zitronensaft.

Gewicht der Zutaten

Ein wichtiger Schritt bei der Zubereitung von Brot ist die richtige Menge der Zutaten. Daher empfehlen wir, Messbecher und Messlöffel zu verwenden, um die Menge der Zutaten exakt einzuhalten. Falsche Mengenverhältnisse beeinflussen das Backergebnis stark.

1. Flüssige Zutaten abmessen

Wasser, frische Milch etc. werden mit dem Messbecher abgemessen. Achten Sie beim Abmessen darauf, dass der Becher waagerecht gehalten wird. Reinigen Sie den Becher nach jeder Zutat gründlich.

2. Trockene Zutaten abmessen

Trockene Backzutaten werden mit dem Messbecher abgemessen. Achten Sie beim Abmessen darauf, dass der Becher waagerecht gehalten wird. Reinigen Sie den Becher nach jeder Zutat gründlich.

FEHLERBEHEBUNG

3. Reihenfolge der Zutaten

Geben Sie die Zutaten in der folgenden Reihenfolge in die Backform: Zuerst die flüssigen Zutaten (Milch. Wasser, Eier), Salz, Zucker. Dann die trockene Zutaten (Mehl, Schrot, Hefe, Backpulver).Beim Hineingeben der Zutaten darf das Mehl noch nicht vollständig nass werden. Die Hefe kann nur an einer trockenen Stelle auf dem Mehl hinzugegeben werden. Hefe darf nicht direkt mit Salz in Berührung kommen. Nach dem Kneten ertönt ein Signal. Jetzt können bei Bedarf Früchte hinzugegeben werden. Werden die Früchte zu früh hinzugegeben, geht der Schmack verloren. Wenn die Verzögerungsfunktion verwendet wird, sollten keine verderblichen Zutaten im Teig verwendet werden, z. B. Eier oder Früchte.

FEHLERBEHEBUNG

Problem: Rauch aus dem Gerät beim Backvorgang
Ursache: Zutaten sind mit dem Heizelement in Berührung gekommen. Bei erster Verwendung kann noch etwas Öl auf dem Heizelement von der Produktion verblieben sein.
Lösung: Stecken Sie das Gerät aus und reinigen Sie das Heizelement. Vorsicht HEISS!
Vor erster Verwendung Gerät ohne es warmzuhalten

Problem: Brotkruste auf der Unterseite ist zu dick
Ursache: Das Brot war zu lange in der Form/ zu lange warmgehalten worden.
Lösung: Nehmen Sie das Brot so früh wie möglich heraus, ohne es warmzuhalten

Problem: Brot lässt sich nur schwer herausnehmen
Ursache: Brotunterseite hängt am Knethaken fest
Lösung: Nehmen Sie das Brot heraus und lassen Sie die Backform mit dem Knethaken in warmen Wasser 10 Minuten einweichen, danach den Knethaken entnehmen und reinigen.

Problem: Zutaten sind nicht gleichmässig gemischt, schlechtes Backresultat
Ursache: 1.Falsches Programm gewählt
Lösung: Wählen Sie das richtige Backprogramm
Ursache: 2.Während des Backens wurde Deckel mehrfach geöffnet. Das Brot ist trocken, ohne goldbraune Kruste.
Lösung: Deckel während dem Backvorgang nicht öffnen
Ursache: 3.Knetwiderstand ist zu hoch.
Knethaken blockiert
Lösung: Prüfen Sie den Knetantrieb, lassen Sie das Gerät ohne Zutaten laufen. Sollte der Knethaken immer noch schwer laufen, muss das Gerät zum Kundendienst.

FEHLERBEHEBUNG

Problem: Nach Drücken der Start/Stopp Taste wird H:HH im Display angezeigt
Ursache: Der Brotbackautomat ist vom vorherigen Backvorgang noch zu heiss.
Lösung: Start/StoppTaste drücken. Stecken Sie das Gerät aus und nehmen die Backform heraus. Lassen Sie den Deckel offen und warten Sie, bis der Backautomat abgekühlt ist.

Problem: Motor läuft,aber Teig wird nicht gerührt.
Ursache: Backform nicht richtig eingesetzt oder zuviel Teig in der Form
Lösung: Setzen Sie die Backform richtig ein. Mischen Sie die Zutaten in den richtigen Mengen des Rezeptes.

Problem: Brot wird zu gross und drückt gegen den Deckel
Ursache: Zuviel Hefe, Mehl und/oder Wasser im Teig. Temperatur zu hoch.
Lösung: Überprüfen Sie diese Punkte und reduzieren je nach Ursache die Zutatenmenge

Problem: Brot ist zu klein oder geht nicht auf
Ursache: Keine oder zu wenig Hefe oder inaktive Hefe. Wasser zu warm oder Hefe in Berührung mit Salz gekommen.
Lösung: Prüfen Sie die Zutaten,Temperatur erhöhen

Problem: Teig geht über den Rand der Backform auf
Ursache: Zuviel Flüssigkeit oder zuviel Hefe
Lösung: Die Flüssigkeit reduzieren

Problem: Brot fällt in der Mitte beim Backen zusammen
Ursache: 1.Falsches Mehl verwendet
2.Teig ist zu schnell aufgegangen, z.B. durch zu hohe Temperatur
3.Zuviel Wasser, dadurch wird der Teig nicht fest genug
Lösung: Verwenden Sie ein geeignetes Mehl und Backpulver
Verwenden Sie Hefe immer bei Raumtemperatur
Verwenden Sie die Wassermenge nach Rezept

Problem: Brot ist zu schwer, zu fest in der Zusammensetzung
Ursache: 1.Zu viel Mehl oder zu wenig Wasser verwendet
2.Zu viele Fruchtzutaten oder zu viel Vollkornmehl verwendet
Lösung: Verwenden Sie weniger Mehl oder mehr Wasser
Prüfen Sie die Menge der Zutaten

Problem: Brot ist innen löchrig
Ursache: 1.Zuviel Wasser oder Hefe oder zu wenig Salz
2.Zu hohe Wassertemperatur
Lösung: Prüfen Sie die Menge der Zutaten
Prüfen Sie die Wassertemperatur

FEHLERBEHEBUNG

Problem: Die Brotoberfläche ist klebrig
Ursache: 1.Im Teig befinden klebrige Zutaten wie Milch oder Banane
2.Zu wenig Kneten durchgeführt oder zu wenig Wasser verwendet
Lösung: Klebrige Zutaten nicht verwenden
Den Backbrotautomat und die Wassermenge überprüfen

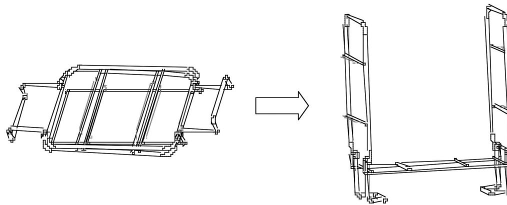
Problem: Zu dicke Kruste oder zu dunkle Kruste bei Verwendung von viel Zucker im Teig
Ursache: Verschiedene Rezepte und Zutaten bestimmen das Aussehen des Brotes, Zucker verursacht meist eine sehr dunkle Kruste.
Lösung: Wird die Kruste zu dunkel bei Verwendung von viel Zucker, kann der Backvorgang 5-10 Minuten vorzeitig mit der Taste Start/Stopp unterbrochen werden. Lassen Sie das Brot danach noch ca. 20 Minuten bei geschlossenem Deckel im Automaten bevor Sie entnehmen.

BESONDERE ANWEISUNGEN ZUM BACKEN VON BAGUETTES

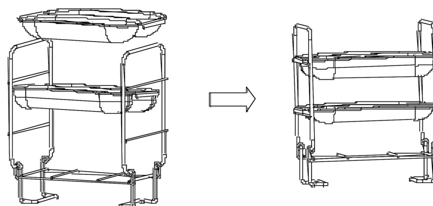
Um Baguettes zu backen, liegt ein eigenst dafür vorgesehenes Fach für den Brotbackautomaten bei.
Mit dem Baguettefach können Sie bequem ihre eigenen Baguettes backen.
Bevor Sie mit dem Backen der Baguettes anfangen können, müssen die Einzelteile für das Baguettefach einmontiert werden.

Montage

1. Klappen Sie die Backschiene auf und stellen Sie diese auf eine ebene Fläche. (Siehe untere Abbildungen).



Entfernen Sie die Schutzfolie von den Backformen, legen Sie die Backformen in die unteren und oberen Schienen des Faches ein und fixieren Sie diese von beiden Seiten (Siehe untere Abbildungen).



Zum Backen von Baguettes

1. Schalten Sie das Gerät ein, so wie es in Abschnitt 'Gebrauch des Brotbackautomaten' angegeben ist, indem sie die Schritte 1–6 befolgen.
2. Drücken Sie die Menü Taste und wählen Sie das Program 'Teig''.
3. Schalten Sie Ihr Gerät ein, indem Sie die START/STOP Taste drücken.
4. Nachdem der Backvorgang abgeschlossen ist, werden Sie ein 'Piep'-Ton hören. Öffnen Sie die Herdklappe mit Ofenhandschuhen, nehmen Sie die Brotform aus dem Gerät heraus, indem Sie diese gegen den Uhrzeigersinn drehen.
5. Nehmen Sie den Teig aus dem Brottopf und formen Sie lange, schmale Teile heraus.
6. Legen Sie die langen, schmalen Teigstücke in die passenden Backformen.
7. Nehmen Sie als nächstes den Brottopf heraus und legen Sie die Backschiene in das Gerät ein.
8. Drücken Sie erneut die Menü Taste, um das Sauerteig- ("Leaven time") Program auszuwählen, die vorgegebene Backzeit beträgt 60 Minuten. Falls nötig, drücken sie die Time+ (Zeit+) oder Time- (Zeit-) -Tasten, um eine Backzeit nach Ihrem Geschmack einzustellen.
9. Drücken Sie die START/STOP Taste, um Ihr Gerät auszuschalten.

Nach Ablauf der Backzeit, werden Sie ein Piepton hören, stoppen Sie den Backvorgang, indem Sie die START/STOP Taste 2 Sekunden lang gedrückt halten und nehmen Sie die Backschiene aus dem Backofen, indem Sie Ofenhandschuhe dafür benutzen. Ihre Baguettes sind zur Kostprobe bereit.

Bitte umweltfreundlich entsorgen!

Leisten Sie einen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte beachten Sie die örtliche Ordnungen. Am Ende der Lebensdauer, das Gerät an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgeben.

Русский

SINBO SBM 4713F
ХЛЕБОПЕЧКА
РУКОВОДСТВО ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Прежде чем начать пользоваться устройством, прочтите до конца это руководство и сохраните его в качестве источника информации, который может понадобиться в дальнейшем.

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ:

В процессе пользования электроприборами необходимо всегда соблюдать основные правила безопасности, включая перечисленные ниже:

1. Прочитайте все инструкции.

2. Перед началом использования прибора убедитесь в том, что напряжение в вашей сети соответствует номинальному напряжению, указанному на заводской табличке прибора.

3. Не пытайтесь использовать устройство в случае повреждения кабеля или вилки, при наличии сбоев в работе, неисправностей или повреждения прибора после падения. Для осмотра, ремонта, электрических или механических настроек обратитесь к изготовителю или в авторизованный сервисный центр.

4. Избегайте контакта с нагретыми поверхностями.

5. Чтобы избежать риска поражения электрическим током, не погружайте в воду или любую другую жидкость сетевой шнур, вилку или корпус устройства.

6. На время когда вы устройством не пользуетесь, перед удалением или установкой любой детали, а также перед процедурами чистки, отключите устройство от сети, не оставляйте вилку в розетке.

7. Следите за тем, чтобы сетевой шнур не свисал с края стола или стойки и не соприкасался с горячими поверхностями.

8. Не пользуйтесь не рекомендованными изготовителем аксессуарами, это может привести к травме.

9. Данный прибор не должен использоваться лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также лицами, не обладающими необходимым опытом и знаниями, если только они не будут находиться под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, и не получат от него предварительного разъяснения относительно использования электроприбора.

10. Чтобы дети не играли с прибором, не оставляйте их без присмотра.

11. Не устанавливайте устройство вблизи газовой или электрической плит или внутри горячей духовки.

12. В процессе работы устройства, не касайтесь движущихся и вращающихся частей.

13. Не включайте устройство до тех пор, пока лоток с продуктами не будет правильно установлен на место.

14. Извлекая хлебный лоток, никогда не пытайтесь выполнить это при помощи ударов по верхней или боковой части лотка, иначе вы повредите хлебный лоток.

15. Чтобы избежать риска возникновения пожара или короткого замыкания, не помещайте в хлебопечку металлическую фольгу или иные материалы.

16. Вырабатываемые устройством тепло и пар должны свободно выходить наружу, поэтому никогда

не накрывайте хлебопечку полотенцем или другим материалом. Наличие покрывающего материала или контакт устройства с легко воспламеняющимися материалами может вызвать перегрев и привести к пожару.

17. Не используйте устройство в других целях кроме целей назначения.

18. Всегда устанавливайте устройство на прочную, сухую и ровную поверхность.

19. Не используйте устройство на открытом воздухе.

20. Не пытайтесь приспособить для включения этого устройства внешний программируемый таймер или пульт дистанционного управления.

21. Включайте это устройство только в розетку с заземлением. Убедитесь в том, что ваша розетка правильно подключена к линии заземления.

22. Это устройство предназначено для домашнего применения, а также может использоваться в перечисленных ниже заведениях:

- комнаты отдыха сотрудников магазинов, офисов и т.п. мест работы;
- фермы;
- отели, мотели и т.п. учреждения гостиничного типа, для использования самими постояльцами;
- заведения, предоставляющие номера для ночлега и завтрак.

23. Для предотвращения сбоев в работе этого хлебопекарного устройства, не включайте прибор до установки на место хлебного лотка.

24. Сохраните это руководство.

• Вместимость: 750g-900g
• Корпус из нержавеющей стали
• Полностью автоматическое приготовление теста и хлеба (смешивание, подъем теста, выпечка)
• Вынимаемая форма для выпечки с непригораемым покрытием
• 11 программ для выпечки
• Электронная панель управления с ЖК дисплеем и акустическим сигналом
• Жидкокристаллический диспей с голубой подсветкой
• 13-часовой таймер
• Регулируемая степень поджаривания корочки: светлая, средняя, темная
• Функция «удержание в теплом состоянии»
• Съемная крышка со смотровым окошком
•Напряжение - 230 В, частота - ~50 Гц, мощность - 700 Вт

Знакомство с устройством вашей хлебопечки

1. Крышка

2. Держатель крышки

3. Смотровое окно

4. Хлебный лоток

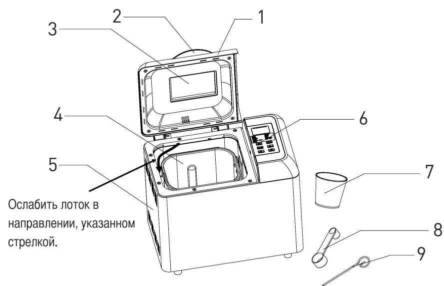
5. Корпус

6. Панель управления

7. Мерная емкость

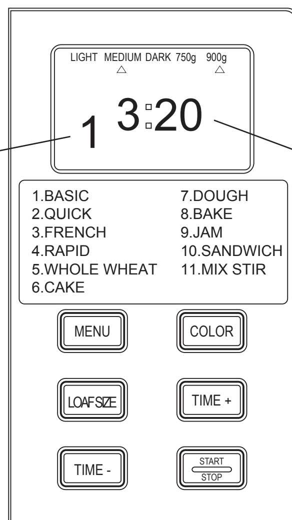
8. Мерная ложка

9. Крюк



Знакомство с функциями

Этот индикатор показывает выбранную вами программу.



Время работы каждой программы.

ПОСЛЕ ВКЛЮЧЕНИЯ УСТРОЙСТВА В РОЗЕТКУ

После включения вилки хлебопечки в розетку, послышится звук «бип» и через некоторое время на дисплее будут отображаться цифры **“3:20”.** Неизменным в этом сообщении останется только знак двоеточия между цифрами “3” и “20”. Стрелка покажет программу **900g и СРЕДНЯЯ ВЫПЕЧКА**. Это заданная настройка программы, по умолчанию.

СТАРТ/СТОП

Этой кнопкой пользуются для включения или выключения выбранной программы выпечки.
Чтобы включить программу, нажмите один раз на кнопку **“СТАРТ/СТОП”**. Через некоторое время послышится звук «бип» и на дисплее будут отображаться показатели времени работы программы с мигающим знаком двоеточия. После начала работы программы, никакая другая кнопка, за исключением кнопки **“СТАРТ/СТОП”,** не работает.
Чтобы остановить программу, нажмите на кнопку **“СТАРТ/СТОП”** и продолжайте удерживать до тех пор, пока не послышится звук «бип», это займет примерно 3 секунды. Эта особенность предотвращает случайное прерывание работы программы.

МЕНЮ

Используется для настройки разных программ. Программы чередуются с каждым нажатием на кнопку меню (будет раздаваться краткий звук «бип»). Если удерживать эту кнопку непрерывно, на ЖК-дисплей выйдет меню со всеми 11 программами в определенной очередности. Выберите из списка желаемую программу. 11 функций меню приведены ниже.
1. Основной: замешивание теста для обычного хлеба, поднятие теста (расстойка и брожение) и выпечка. Можно добавлять добавки, улучшающие вкус хлеба. **2. Быстрый хлеб:** замешивание теста с применением пищевой соды или разрыхлителя, поднятие теста и выпечка. Как правило, хлеб, приготовленный по этой программе не поднимается слишком сильно и имеет более плотную структуру.
3. Французский багет: замешивание теста с более длительным периодом брожения, поднятие теста и выпечка. Это меню используется для выпечки хлеба с более хрустящей корочкой и более легкой текстурой.
4. Очень быстрый: замешивание теста в течение самого краткого периода, поднятие теста и выпечка. Хлеб, выпеченный с использованием этой программы, будет самым жестким по сравнению с другими программами.
5**. Хлеб с отрубями (из муки грубого помола):** замешивание теста из муки грубого помола, поднятие и выпечка. Эта программа имеет более длительный период предварительного нагревания для обеспечения поглощения воды крупкой и набухания. Для этой программы не рекомендуется пользоваться функцией отложенного старта, это может привести к плохим результатам.
6. Кекс: замешивание теста с применением пищевой соды или разрыхлителя, поднятие теста и выпечка.
7. Тесто: замешивание теста и поднятие без выпечки. Тесто может использоваться для последующей выпечки лаваша, пиццы и т.п. изделий.
8. Выпечка: только выпечка, без замешивания и поднятия теста. Может также использоваться для увеличения времени выпечки в выбранном режиме.
9. Варенье: приготовление варенья и джема.

10. Бутерброд: замешивание теста для хлеба, используемого для приготовления бутербродов, поднятие теста и выпечка. Применяется для выпечки хлеба с тонкой корочкой и легкой структурой.
11. Смешивание: Только смешивание ингредиентов, без брожения и поднятия теста. Кроме того, может использоваться для увеличения времени замешивания теста в выбранном режиме.

ВЫБОР ЦВЕТА КОРОЧКИ

Эта кнопка предназначена для выбора степени поджаристости корочки из **СЛАБО ПОДЖАРЕННОЙ, СРЕДНЕ ПОДЖАРЕННОЙ и СИЛЬНО ПОДЖАРЕННОЙ.** Произведите выбор степени поджаристости корочки и нажмите на эту кнопку.
Эта функция не используется для программ тесто, выпечка, варенье и смешивание.

РАЗМЕР БУХАНКИ

Этой кнопкой пользуются для выбора размера буханки хлеба. Не забывайте о том, что изменение размера буханки хлеба повлияет на изменение показателя общего времени выпечки. Эта функция не используется для программ быстрых хлеб, очень быстрый хлеб, кекс, тесто, выпечка, варенье, бутербродный хлеб и смешивание.

ТАЙМЕР ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА (ВРЕМЯ+ или ВРЕМЯ -)

Если вы не хотите включить устройство немедленно, пользуясь этой кнопкой можно отсрочить время старта.
Время готовности вашего хлеба можно настроить с помощью клавиш **"TIME +" и "TIME -".** Не забывайте о том, что время отложенного старта будет содержать в себе и время работы программы. Таким образом, функция отложенного старта гарантирует возможность подачи на стол свежевыпеченного горячего хлеба в точно назначенное время. Вначале необходимо выбрать программу и степень поджаристости корочки, затем, с помощью кнопок "**TIME +" или "TIME -"** с 10-минутными интервалами установите время отсрочки старта в большую или меньшую сторону. Максимально возможное время отсрочки 13 часов.
Пример: Например, если на данный момент время показывает 20:30 вечера и вы хотите настроить программу таким образом, чтобы получить выход горячего хлеба утром следующего дня, в 7:00 часов, то есть через 10 часов 30 минут, выполните следующие операции: Выберите меню, степень поджаристости корочки и размер буханки и до появления на ЖК-дисплее цифр 10:30, продолжайте нажимать на кнопку "TIME +" или "TIME -". Чтобы включить программу отложенного старта, нажмите на кнопку СТАРТ/СТОП. На ЖК-дисплее будет отображаться мигающий установленный отрезок времени и начнется обратный отсчет. Утром, в 07:00 часов, ваш хлеб будет готовым, свежим и горячим, и если вы не будете его употреблять сразу, включится функция сохранения хлеба горячим в течение 1 часа.
Примечание: При использовании функции отложенного старта, не рекомендуется добавлять в состав теста такие скоропортящиеся продукты, как яйца, молоко, фрукты, лук.

СОХРАНЕНИЕ ХЛЕБА ГОРЯЧИМ

После завершения программ с функцией сохранения хлеба горячим, на ЖК-дисплее появится

СОХРАНЕНИЕ ХЛЕБА ГОРЯЧИМ

сообщение "0:00" и послышится звук 10 звонков. Устройство автоматически переходит в режим сохранения хлеба горячим. Знак ":" будет мигать. Машина способна сохранять хлеб горячим в течение 1 часа. Чтобы после истечения времени программы извлечь хлеб из лотка, остановите программу, нажав на кнопку СТАРТ/СТОП, устройство вернется на прежнюю страницу и на ЖК-дисплее будут отображаться первоначальные настройки. После завершения программы сохранение хлеба горячим, послышится длинный звонок и устройство вернется на прежнюю страницу и на ЖК-дисплее будут отображаться первоначальные настройки.

После завершения программ без функции сохранения хлеба горячим, также послышится звук 10 звонков, и устройство вернется на прежнюю страницу и на ЖК-дисплее будут отображаться первоначальные настройки.

Примечание: Функции сохранения хлеба горячим нет в программах тесто, варенье и смешивание.

ПАМЯТЬ

В случае внезапного отключения электричества в процессе выпечки хлеба, эта функция автоматически обеспечит продолжение выпечки хлеба еще в течение 10 минут, без необходимости в нажатии на кнопку **СТАРТ/СТОП.** Если отключение электричества продолжится более 10 минут, данные будут стерты из памяти и возникнет необходимость настройки и включения хлебопечки заново. Если отключение электроэнергии произошло на стадии замешивания теста, можно просто нажать на кнопку **"СТАРТ/СТОП"** для того, чтобы программа включилась с начала.

СРЕДА

Машина способна работать в широком диапазоне температурных уровней, но очень жаркие или очень холодные условия среды могут влиять на размер выпекаемых буханок. размер гайки. Мы рекомендуем использовать устройство при комнатной температуре от 15°C до 34°C.

ДИСПЛЕЙ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЙ:

1. Если после нажатия на кнопку **СТАРТ/СТОП** на дисплее покажется сообщение **"HHH"** (в сопровождении 5 звонков), значит температура внутри устройства еще достаточно высокая. В таком случае необходимо остановить программу и отключить устройство от сети. Откройте крышку устройства и оставьте остывать в течение 10-20 минут.

2. Если после нажатия на кнопку **СТАРТ/СТОП** на дисплее покажется сообщение **"LLL"** в сопровождении звонка, значит температура внутри устройства очень низкая. В таком случае необходимо остановить программу и отключить устройство от сети. Откройте крышку устройства и оставьте в таком положении до достижения комнатной температуры примерно в течение 10-20 минут.

3. Если после нажатия на кнопку **СТАРТ/СТОП** на дисплее покажется сообщение **"Err"** в сопровождении непрерывного звонка, значит отключен датчик температуры. Пожалуйста, обеспечьте проверку датчика квалифицированным специалистом.

ДИСПЛЕЙ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЙ

Перед первым использованием

1. Пожалуйста, убедитесь в комплектности и исправности всех деталей и аксессуаров.

2. Пользуясь рекомендациями раздела “Чистка и обслуживание” этого руководства, вымойте все съемные аксессуары.

3. Установить программу хлебопечки в режим выпечки и оставить устройство работать в холостом режиме в течение 10 минут. После охлаждения, очистите устройство еще раз.

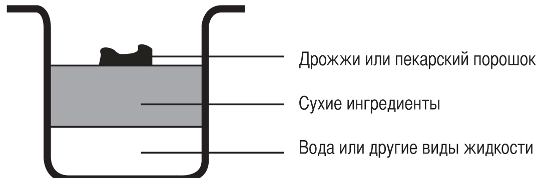
4. Тщательно просушите все детали и установите на место, теперь ваше устройство полностью готово к использованию.

Выпечка хлеба

1. Поворачивайте лоток для хлеба по часовой стрелке до тех пор, пока он не будет плотно установлен на место. Установите нож для замешивания теста на вал мотора. Чтобы установить нож точно на место, покрутите его по часовой стрелке. Во избежание приклеивания и обеспечения легкого извлечения ножа для замешивания теста из хлеба, до установки ножа рекомендуется заполнить отверстия жаростойким маргарином.

2. Поместите в хлебный лоток ингредиенты. Как правило, вначале необходимо залить воду или жидкость, затем всыпать сахар, соль и муку, что касается дрожжей или пекарского порошка, они должны всегда добавляться последними.

Примечание: Максимальное количество муки и дрожжей 600 г и одна чайная ложка соответственно.



3. С помощью пальца, сделайте в муке небольшую ямку и поместите в нее дрожжи.

Следите за тем, чтобы во время закладки продуктов дрожжи не соприкасались с жидкостью или с солью.

4. Аккуратно закройте хлебопечку крышкой и включите устройство в розетку.

5. Чтобы выбрать нужную программу, нажмите на кнопку меню.

6. Пользуясь кнопкой степени **ПОДЖАРИСТОСТИ** корочки, выберите желаемый режим.

7. Чтобы выбрать нужный размер буханки (750g или 900g.), нажмите на кнопку **РАЗМЕР БУХАНКИ.**

8. Пользуясь кнопкой **"TIME +" или "TIME -"**, установите время отложенного старта. Если вы будете включать устройство сразу после закладки продуктов, эту функцию можно пропустить.

9. Чтобы включить устройство, нажмите на кнопку **СТАРТ/СТОП.**

10. При выборе программ **ОБЫЧНЫЙ ХЛЕБ, БЫСТРЫЙ ХЛЕБ, ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ, ХЛЕБ С**

ОТРУБЯМИ, БУТЕРБРОДНЫЙ ХЛЕБ, в процессе работы будут раздаваться 10 звонков. Целью этих звонков является предупреждение пользователя о том, что пришло время закладки добавочных продуктов. Откройте крышку и поместите добавки. В процессе выпечки хлеба из отверстий на крышке устройства может выходить пар. Это нормальное явление.

11. После завершения программы послышится звук 10 звонков. Для завершения процесса и извлечения хлеба из машины, примерно через 3-5 секунд последующих за последним звонком, нажмите на кнопку **СТАРТ/СТОП.** Откройте крышку и пользуясь кухонными рукавицами, возьмитесь за ручку хлебного лотка. Аккуратно повернув хлебный лоток против часовой стрелки, извлеките его из устройства.

Чтобы отделить хлеб от стенок лотка, пользуйтесь деревянной лопаткой для извлечения хлебобулочных изделий.

Внимание: Хлебный лоток и сам хлеб могут быть очень горячими! Соблюдайте осторожность и обязательно пользуйтесь кухонными рукавицами.

13. Переверните хлебный лоток на чистую поверхность и слегка потрясите до тех пор пока буханка выпадет из лотка.

14. Извлечь буханку из лотка и прежде чем нарезать на ломти дайте остыть примерно в течение 20 минут.

15. Если вас не будет рядом когда закончится процесс выпечки хлеба или если вы не нажмете на кнопку СТАРТ/СТОП, автоматически включится программа сохранения хлеба горячим в течение 1 часа. После завершения программы сохранения хлеба горячим послышится длинный звонок и устройство автоматически выключится.

16. Не оставляйте вилку устройства в розетке после окончания использования хлебопечки.

Примечание: Пользуясь крюком, идущим в комплекте с прибором, извлеките из буханки нож для замешивания теста. Хлеб очень горячий, поэтому не пытайтесь извлечь нож руками.

Примечание: Остатки хлеба, который не был употреблен сразу, рекомендуется хранить в плотно закрытом полиэтиленовом пакете или в хлебнице. При комнатной температуре хлеб может храниться в течение трех дней, если вам необходимо сохранить хлеб в течение более длительного срока, покладите хлеб в плотно закрытом полиэтиленовом пакете или хлебнице в холодильник. В такой форме его можно хранить до десяти дней. В связи с отсутствием консервантов и добавок, продлевающих срок хранения хлеба, обычно домашний хлеб имеет более короткий срок употребления, чем покупной.

Отдельные разъяснения

1. Очень быстрое приготовление хлеба

Приготовление очень быстрого хлеба возможно путем активации пекарского порошка или пищевой соды под воздействием влаги и тепла. Для получения идеального быстрого хлеба, рекомендуется помещать в хлебный лоток вначале жидкие, а затем сухие ингредиенты. В процессе смешивания ингредиентов, кашица и сухие продукты могут приставать к стенкам лотка, поэтому, с целью избежания сбивания теста в комки, в процессе замешивания теста устройству может потребоваться ваша помощь. Воспользуйтесь для этого пластиковым шпателем.

Отдельные разъяснения

2. Быстрый хлеб

Пользуяь программой быстрого приготовления хлеба, можно испечь хлеб в течение 2 часов 10 минут. Важное значение имеет температура применяемой воды, она должна быть в пределах 48—50°С, поэтому, для измерения температуры воды рекомендуется пользоваться специальным пищевым термометром. Температура воды играет важную роль с точки зрения продуктивной выпечки. Если температура воды будет слишком низкой, хлеб не поднимется до ожидаемого размера; если слишком высокой, заварится пекарский порошок и потеряет свою активность, что значительно повлияет на результат выпечки.

Чистка и обслуживание

Перед тем как перейти к процедурам чистки, отключите устройство от сети и подождите пока оно остынет.

1. Хлебный лоток: Очистите внешнюю и внутреннюю поверхность с помощью мягкой влажной ткани. Для предотвращения повреждения антипригарного покрытия, никогда не пользуйтесь какими-либо острыми предметами или абразивными средствами чистки. Прежде чем установить хлебный лоток на место, протрите насухо.

2. Нож для замешивания теста: Если у вас возникли затруднения в процессе извлечения ножа для замешивания теста из хлеба, воспользуйтесь крюком. Нож для замешивания теста очищается с помощью влажной хлопковой ткани. Хлебный лоток и нож для смешивания теста, это те детали, которые могут мыться в посудомоечной машине.

3. Крышка и смотровое окошко: Внешняя и внутренняя поверхности крышки и смотрового окошка очищаются с помощью слегка увлажненной ткани.

4. Корпус: Протереть внешнюю поверхность корпуса влажной тканью. Для предотвращения повреждения лакового покрытия, в процессе чистки никогда не пользуйтесь абразивными средствами чистки. Никогда не пытайтесь помыть корпус, погрузив его в воду.

5. Перед уборкой хлебопечки на место для хранения, она должна быть полностью остывшей, чистой и сухой. Хранить с закрытой крышкой.

Описание ингредиентов для выпечки хлеба

1. Хлебная мука

Хлебная мука содержит большое количество клейковины (известна как мука с обильным содержанием белка и клейковины), обеспечивает упругую структуру и сохранение размера буханки после поднятия теста. В связи с повышенным содержанием клейковины, может использоваться для изготовления буханок хлеба большого размера и для получения лучшей структуры мякоти хлеба. Хлебная мука является важнейшим компонентом в выпечке хлеба.

2. Нормальная мука

Нормальная мука получается путем смешивания в процессе помола мягких и твердых сортов пшеницы и подходит для выпечки быстрого хлеба или кексов.

3. Цельнозерновая пшеничная мука

Цельнозерновая пшеничная мука получается путем помола пшеничных зерен и содержит отруби и клейковину; цельнозерновая мука тяжелее нормальной муки и более питательная. Буханки хлеба

из этой муки обычно получаются меньшего размера чем при выпечке хлеба из нормальной муки. Во многих рецептах приготовления хлеба, для получения лучшего результата, рекомендуется смешивать цельнозерновую муку с нормальной мукой.

4. Темная пшеничная мука

Темная пшеничная мука, известная также под названием "мука грубого помола", как и цельнозерновая мука чрезвычайно богата высоким содержанием растительных волокон. Чтобы после поднятия теста получить буханку большого размера, рекомендуется смешивать в большой пропорции с хлебной мукой.

5. Сухая смесь для приготовления кексов

Смесь для выпечки кексов получают путем помола мягких сортов пшеницы или пшеницы с низким содержанием белка и в основном эту смесь используют для выпечки тортов. Несмотря на похожесть разных сортов муки, одинаковая казалось бы мука может отличаться по таким признакам как свойства поднятия (брожения) и поглощения, что зависит от поля, где росла пшеница, процесса помола и срока хранения на складе. Для получения идеального результата, при выпечке хлеба рекомендуется испытать разные сорта муки, имеющиеся в продаже в вашем регионе, чтобы выбрать лучшую.

6. Кукурузная мука и овсяная мука

Смесь кукурузно-овсяной муки получается путем помола кукурузы и овса. Эти две зерновые культуры могут использоваться в качестве добавки для приготовления хлеба из цельных зерен, для улучшения вкуса и структуры хлеба.

7. Сахар

Сахар играет важную роль в придании хлебу вкуса и цвета. Как правило, белый сахар используется с целью усиления брожения хлеба и повышения питательных свойств. По желанию, можно использовать темный сахар, сахарную пудру или сахарную вату.

8. Дрожжи

Дрожжи используются для поднятия теста с помощью двуокиси углерода, которые они вырабатывают в процессе брожения, что обеспечивает выход хлеба с мягкой пористой мякотью. Однако, для быстрой активации дрожжей необходимо присутствие в муке сахара и углеводов.

1 чайная ложка сухих активных дрожжей = 3/4 чайной ложки готовых свежих дрожжей

1,5 чайных ложек сухих активных дрожжей = 1 чайная ложка готовых свежих дрожжей

2 чайные ложки сухих активных дрожжей = 1,5 чайных ложек готовых свежих дрожжей

В связи со свойством дрожжей портиться от высоких температур, дрожжи рекомендуется хранить в холодильнике и перед употреблением, обязательно проверять срок годности. Остаток дрожжей необходимо сразу же убирать обратно в холодильник. Как правило, причиной отсутствия или слабого брожения в хлебе является плохое качество или окончание срока годности дрожжей.

Пользуясь приведенными ниже методами, вы сможете определить свежесть и активность ваших дрожжей.

1. Налить в мерную чашу 1/2 стакана горячей воды (45-50°C)

2. Всыпать в емкость 1 чайную ложку сахара и размешать, затем всыпать 2 чайные ложки сухих дрожжей.

3. Поставить емкость в теплое место на 10 минут. Не мешать воду.

Описание ингредиентов для выпечки хлеба

4. Пена должна достигнуть высоты 1 стакана воды. В противном случае, используемые дрожжи либо испорчены, либо утратили свою активность.

9. Соль

Соль необходима для улучшения вкуса хлеба и придания более поджаристого цвета корочке хлеба. Но при этом не следует забывать, что соль способна угнетающе воздействовать на дрожжи. Никогда не кладите соли больше чем указано в рецепте. Если вы не хотите использовать соль, можно совсем не добавлять соли. Хлеб без соли получается более пышным чем хлеб с солью.

10. Яйца

Яйца улучшают структуру и усиливают вкус хлеба, делают его более питательным, обеспечивают больший размер буханки. Прежде чем добавить яйца, необходимо освободить их от скорлупы и тщательно взбить.

11. Сливочное масло, маргарин и растительное масло

Маргарин делает хлеб более мягким и продлевает срок годности. Сливочное масло перед добавлением необходимо измельчить и растопить, а масло из холодильника размешать до однородной консистенции.

12. Пекарский порошок (разрыхлитель)

Пекарский порошок или разрыхлитель обычно используется для приготовления быстрого хлеба или кексов (коржей для торта). В процессе приготовления теста нет необходимости во времени для брожения, потому-что в результате химической реакции внутри теста образуются пузырьки с газом, которые смягчают структуру теста и делают его воздушным.

13. Пищевая сода

Проявляет себя таким же образом как описано выше. Может применяться вместе с пекарским порошком (разрыхлителем).

14. Вода и прочие жидкости

Основной компонент, используемый в приготовлении хлеба. Как правило, температура применяемой воды должна составлять от 20°С до 25°С. Чтобы ускорить процесс брожения, температуру воды необходимо повысить до 45-50°С. Вместо воды можно использовать молоко или смесь воды с 2% сухого молока. Это улучшит вкус хлеба и обеспечивает получение более румяной корочки. В некоторых рецептах, для придания хлебу специфического вкуса, рекомендуется добавление таких фруктовых соков, как яблочный, апельсиновый или лимонный.

Пропорции продуктов

Одним из самых важных вопросов приготовления качественного хлеба, является определение правильного соотношения применяемых продуктов.

Чтобы установить точное количество применяемых продуктов, рекомендуется использовать мерную емкость и мерную ложку, в противном случае, несоблюдение
пропорций может значительно повлиять на качество хлеба.

1. Измерение жидких материалов

Мерной емкостью можно измерить количество воды, молока или молочной смеси.

Количество жидкости в мерной чаше определяется с помощью считывания показателей горизонтально нанесенных отметок на уровне жидкости.

Пропорции продуктов

Прежде чем перейти к измерению количества других продуктов после измерения растительного масла и т.п., необходимо вымыть и протереть чашу.

2. Измерение сухих порошкообразных продуктов

Во время измерения количества сухих продуктов необходимо сохранять их естественное состояние, то есть без уплотнения, сглаживая поверхность сухих продуктов в мерной емкости ножом или иным приспособлением на уровне отметки.

3. Последовательность закладки продуктов

Обычная последовательность закладки продуктов в хлебный лоток выглядит следующим образом: жидкость, яйца, соль, сухое молоко и т.д. Добавляемая мука не должна сразу намокать. Дрожжи должны добавляться только в сухую муку. Следите за тем, чтобы дрожжи не соприкасались с солью, это очень важно. Если по рецепту в тесто добавляются фрукты, орехи и т.п. добавки, делать это следует после 10 напоминающих звонков, которые воспроизводит хлебопечка в процессе замешивания теста. Если заложить фрукты сразу, из-за длительного замешивания теста в значительной степени утратится их вкус. Если вы установили функцию отложенного старта на длительное время, следите за тем, чтобы в хлебной смеси не присутствовали такие скоропортящиеся продукты, как яйца, фрукты, молоко и т.п.

Проблема: Появление дыма из вентиляционных отверстий в процессе выпечки хлеба
Причина 1. В результате попадания некоторых продуктов на нагревательный элемент хлебопечки, в процессе выпечки хлеба может появляться дым от их сгорания.
Причина 2. Причиной появления дыма может быть сгорание защитного покрытия во время первого включения
Решение 1. Отключите хлебопечку от сети и почистите нагревательный элемент, соблюдая осторожность для предотвращения ожога.
Решение 2. Прежде чем начать пользоваться прибором, необходимо включить устройство с открытой крышкой и без продуктов, и подождать до полного исчезновения дыма, затем почистить съемные детали устройства.

Проблема: Очень жесткая нижняя корочка
Причина: Хлеб слишком пропекся и высох, долго оставаясь в хлебном лотке
Решение: Если хлеб слишком пропекается, следует извлекать его из хлебного лотка сразу по окончании программы.

Проблема: Очень трудно извлечь хлеб из лотка
Причина: Нож для замешивания слишком сильно пристал к валу мотора.
Решение: После извлечения хлеба, залить в хлебный лоток горячую воду и оставить в ней нож для замешивания теста в течение 10 минут, затем вымыть и высушить.

Проблема: Неравномерно замешивается и плохо пропекается тесто

Путеводитель по решению проблем

Причина 1. Не подходит выбранная программа
Решение : Пользуясь меню программ, выберите правильную программу.

Причина 2. После включения программу крышка несколько раз открывалась, поэтому хлеб сохнет, но корочка не пропекается
Решение: Не открывайте крышку в момент окончательного поднятия теста

Причина 3. Слишком плотные продукты, поэтому нож не проворачивается из-за повышенного сопротивления и однородного перемешивания не происходит.
Решение: Через отверстие для ножа для замешивания теста, проверить вращается ли нож, затем, отключить устройство от сети, извлечь хлебный лоток и включить устройство без хлебного лотка. Если нож для замешивания теста не будет вращаться и в этом случае, обратиться в авторизованный сервис.

Проблема: После нажатия на кнопку “СТАРТ/СТОП” появляется сообщение “HHH”
Причина: Слишком высокая температура для выпечки хлеба внутри хлебопечки.
Решение: Снова нажмите на кнопку “СТАРТ/СТОП” и удалите вилку хлебопечки из розетки. Затем извлеките хлебный лоток и оставьте хлебопечку с открытой крышкой до полного остывания.

Проблема: Слышен звук мотора, но тесто не замешивается
Причина: Неправильно установлен хлебный лоток или слишком большое количество продуктов, не допускающее замешивание.
Решение: Проверьте правильно ли установлен хлебный лоток и соответствует ли количество заложенных вами продуктов количеству, указанному в рецепте.

Проблем: Хлеб слишком поднимается и выталкивает крышку
Причина: Возможно слишком много дрожжей, или муки, или воды, а может слишком высокая комнатная температура.
Решение: Проверить все пункты и закладывать продукты в соответствии с количеством, указанным в рецепте

Проблема: Буханка очень маленькая и не поднимается
Причина: Совсем нет или недостаточное количество дрожжей, кроме того, может быть высокая температура добавленной воды, или дрожжи при закладке продуктов оказались в контакте с солью, или слишком низкая комнатная температура и дрожжи не были активированы.
Решение: Проверить количество дрожжей и качество дрожжей, отрегулировать комнатную температуру.

Проблема: Очень много теста, выходит за край хлебного лотка
Причина: Слишком много жидкости, поэтому тесто слишком мягкое и слишком много дрожжей.
Решение: Уменьшить количество жидкости и обеспечить получение более крутого теста

Проблема: В процессе выпечки хлеб опадает по центру
Причина 1. Плохое качество используемой муки и пекарского порошка, что препятствует нормальному поднятию теста
Решение: Используйте для выпечки хлеба только качественную муку и эффективный пекарский порошок.

Путеводитель по решению проблем

Причина 2. Слишком быстрый процесс брожения дрожжей или слишком высокая температура нагревания дрожжей
Решение: Применяйте дрожжи комнатной температуры

Причина 3. Повышенное количество жидкости, что делает тесто слишком мокрым и мягким.
Решение: Определяйте количество воды с учетом способности муки к впитыванию воды и количеством, указанным в рецепте

Проблема: Большой вес и слишком плотная структура хлеба
Причина 1. Слишком много муки или слишком мало воды.
Решение: Уменьшить количество муки или увеличить количество воды.

Причина 2. Слишком много фруктов или слишком много муки с отрубями
Решение: Уменьшить количество соответствующих продуктов или увеличить количество дрожжей.

Проблема: В разрезе хлеба виднеется полое пространство
Причина 1. Чрезмерное количество воды или дрожжей или совсем не использовалась соль.
Решение: Уменьшить количество воды или дрожжей, проверить наличие соли.

Причина 2. Высокая температура используемой воды
Решение: Проверить температуру воды

Проблема: Липкая поверхность хлеба
Причина 1. В составе теста присутствуют такие клейкие продукты, как сливочное масло и бананы.
Решение: Не добавляйте в тесто для хлеба клейкие продукты.

Причина 2. Недостаточное замешивание теста или слишком мало воды.
Решение: Проверить количество воды и работу механической части хлебопечки.

Проблема: Слишком грубая корочка у кексов или коржей для тортов или слишком темный цвет
Причина: Различные рецепты или продукты могут по-разному влиять на процесс выпечки хлеба, например, в случае использования большого количества сахара, продукт на выходе приобретает слишком темный цвет.
Решение: Если в результате использования большого количества сахара, корочка продукта приобрела слишком темный цвет, вы можете остановить программу за 5-10 минут до истечения заданного срока, с помощью кнопки СТАРТ/СТОП. Не извлекая продукт из хлебного лотк а, и не закрывая крышку, оставить внутри хлебопечки еще на 20 минут.

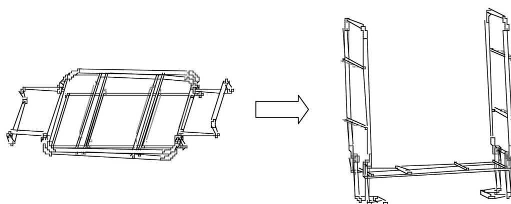
ИНСТРУКЦИИ ПО ВЫПЕЧКЕ БАГЕТОВ

Для выпечки багетов хлебопечка оснащена специальной дополнительной подставкой для выпекания. Благодаря подставке для выпекания багетов, вы получите огромное удовольствие от выпекания собственных багетов.

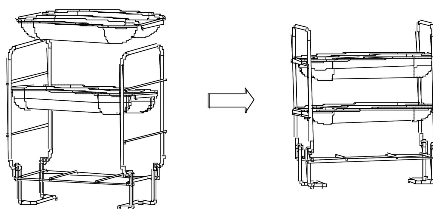
Перед выпеканием багетов необходимо смонтировать подставку для выпекания багетов.

Монтаж

1. Откройте стойки подставки и установите её на ровное, устойчивое место (смотри рисунок ниже).



Снимите упаковочный материал с противней. Установите противни на верхний и нижний уровень. Установив противни, хорошо закрепите их с обеих сторон (смотри рисунок ниже).



Для приготовление багетов

1. Включите прибор, следуя пунктам 1- 6 раздела «использование хлебопечки».

2. нажав на кнопку меню, выберите программу «ТЕСТО».

3. Нажав на кнопку (включить/выключить) START/STOP, включите прибор.

4. По окончании процесса услышите сигнал «бип», используя прихватки, откройте крышку, вытащите противень из хлебопечки, поворачивая его против часовой стрелки.

5. Выньте тесто из противня и нарежьте его длинными палочками.

6. Разместите длинные палочки теста в соответствующий противень.

7. Установите противень с багетами на подставку для выпекания.

8. Для выбора программы “Leaven time” нажмите кнопку меню. Время выпекания по умолчанию составляет 60 минут. При необходимости, нажав на кнопку Time+ (время+) или Time- (время -) можете изменить время выпекания на свой вкус.
9. Выключите прибор нажатием на кнопку (Включить/выключить) START/STOP.

По завершении процесса выпекания, хлебопечка подаёт звуковой сигнал «бип». Удерживая кнопку (включить/выключить) на протяжении 2 секунд, остановите процесс, используя прихватки, выньте противни из подставки для выпекания.
Теперь можете наслаждаться выпеченными багетами!

Порядок утилизации в рамках защиты окружающей среды



Вы можете внести свой вклад в защиту окружающей среды!
Для утилизации отслужившего свой срок прибора, пожалуйста, соблюдайте местные предписания, касающиеся правил утилизации электронных и электрических отходов, сдавайте их в соответствующие пункты сбора вторсырья.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН



ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН No: 1-4713F-28112012

Наименование ____
Модель ____
Серийный номер____
Дата продажи ____
Срок гарантийного обслуживания 12 месяцев
Наименование, адрес
и телефон торгующей организации__________________________________
____

Подпись продавца

Штамп магазина

В случае необходимости проведения гарантийного обслуживания, информацию об авторизованных сервисных центрах можно получить в контакт центре, по телефону: 8-495-933 99 05, по электронной почте info@sinbo.ru или на сайте www.sinbo.ru

В гарантийном обслуживании может быть отказано при:
-нарушении потребителем правил эксплуатации или транспортировки
-использовании в профессиональных целях
- наличии повреждений, нанесенных домашними животными, грызунами и бытовыми насекомыми
- признаков самостоятельного ремонта
- наличие повреждений, вызванных действиями непреодолимой силы или третьих лиц

С условиями согласен, изделие проверено в моем присутствии, претензий к внешнему виду и комплектации не имею________________________
(Подпись покупателя)

Информация о произведенных работах

Дата приема в АСЦ	Выполненные работы	Дата выдачи из АСЦ	Подпись сотрудника АСЦ	Подпись клиента



AE 11

Изготовитель: «Деима Электромеканик Урюнлер Иншаат Спор Малземелери Ималят Санайи ве Тиджарет Аноним Ширкети», Харамидэре Мевкии, Джихангир Мах. Гюверджин, Джад. № 4, Авджылар, Стамбул, Турция

Страна производитель: Китай
Импортер в РФ: Общество с ограниченной ответственностью «ДЕИМА Рус»
121357, г. Москва, ул. Верейская, д. 17, помещение 1, комнаты 106-114, офис 513
Тел: 8 800 333 17 74
www.sinbo-russia.ru
Гарантийный срок: 12 мес.

MÜŞTERİ HİZMETLERİ

Değerli Müşterimiz,
En uygun fiyata en iyi ürünü vermenin yanı sıra; en iyi hizmeti vermenin de önemli olduğuna inanıyoruz. Bu nedenle siz bilinçli tüketicilere daha yakın olabilmek için, internet adresimizdeki erişim formlarının yanı sıra, tüketici danışma hattımızı da hizmetinize açmış durumdayız.

TÜKETİCİ DANIŞMA HATTI	MERKEZ TEKNİK SERVİS	sinbo
444 66 86	(0212) 422 94 94	www.sinbo.com.tr 0800 211 50 21

Tüketici Danışma Hattımızı,
- Hafta içi her gün **08.00-18.00** saatleri arasında arayabilir; istek, öneri ve şikayetlerinizi firmamıza iletebilirsiniz.

Tüketicinin Dikkatine:
Ürünlerimizle ilgili hizmetleri tam olarak alabilmek için aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz:
1. Ürünü aldığınızda **Garanti Belgesini** mutlaka yetkili satıcınıza onaylattırınız.
2. Ürünü kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanınız.
3. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından, Tüketici Danışma Hattına başvurunuz.
4. Ürünü promosyon aracılığı ile edinmişseniz, ürüne ait garanti belgesini en yakın yetkili servisimize giderek onaylattırınız.
5. Teknik servisteki işiniz bittiğinde **"Yetkili Servis Hizmet Fişi"** almayı unutmayınız. Alacağınız bu Hizmet Fişi, ileride ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.

KAPIDAN KAPIYA ÜCRETSİZ SERVİS

7 GÜNDE TESLİMAT GARANTİSİ (*)

Kapıdan Kapıya Ücretsiz Servis Kampanyamız dâhilinde Yurtiçi Kargo Firması ile işbirliği içerindeyiz. Tüketicimiz tarafından satın alınan ürünün fiyatı ne olursa olsun, Tüketicimiz ürün ile ilgili garanti kapsamına giren herhangi bir problem yaşadığında, **444 66 86 numaralı Tüketici Danışma Hattımızı** araması ve kayıt bırakması yeterlidir. Bu süreçten sonra Tüketicimizin ürünü ücretsiz olarak Yurtiçi Kargo tarafından Tüketicimizin bulunduğu adresten alınıp, 7* iş günü içerisinde ürün çalışır bir vaziyette, yine Tüketicimize Yurtiçi Kargo aracılığı ile adresine teslim edilmektedir. 7 iş günü içerisinde sorunu çözülemeyen ürünler ise, yenisi ve/veya bir üst modeli ile değiştirilmektedir. Tüm bu süreçte Tüketicilerimizden hiçbir ücret talep edilmemektedir.
(*Ürünün servis garanti süresi, Yurtiçi Kargo ürünü Sinbo Fabrikası'na teslim ettikten sonra başlar.)

- G A R A N T İ Ş A R T L A R I -

1) Garanti süresi,malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2) Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı Firmamızın garanti kapsamındadır.
3) Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi, 20 işgününü geçemez. Bu süre mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısı-üreticisinden birine bildirim tarihinden itibaren başlar. Tüketicinin arıza bildirimini; telefon, faks, e-posta, iadeli taahhütlü mektup veya benzeri bir yolla yapması mümkündür. Ancak, uyuşmazlık halinde ispat yükümlülüğü tüketiciye aittir. Malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, imalatçı-üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
4) Malın garanti süresi içerisinde gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
5) Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
• Tüketiciye teslim edildiği tarihten itibaren, garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde en az dört defa veya imalatçı-üretici ve/veya ithalatçı tarafından belirlenen garanti süresi içerisinde altı defa arızalanmasının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,
• Tamiri için gereken azami süresinin aşılması ,
• Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırayla satıcısı, bayii, acentesi temsilciliği ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirini mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranda bedel indirimi talep edebilir.
6) Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
7) Garanti Belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü'ne başvurabilir.



İTHALATÇI FİRMA
DEİMA ELEKTROMEKANİK ÜRÜNLER İNŞAAT SPOR MALZEMELERİ İMALAT SAN. VE TİC. A.Ş.
Cihangir Mh. Güvercin Cd. No:4 Haramidere Mevkii Avcılar - İstanbul - Türkiye
Tel : (0212) 422 94 94 & Fax : (0212) 422 03 49
www.sinbo.com.tr - info@sinbo.com.tr



- SBM 4713F EKMEK YAPMA MAKİNASI -

- G A R A N T İ   B E L G E S İ -

Garanti Belge No : 78518
SSHY Belge No : 35274

Garanti Belge Onay Tarihi : 04/02/2010
Garanti Belge Vize Tarihi : 18/01/2012
SSHY Belge Onay Tarihi : 04/04/2012

İTHALATÇI FİRMA

Ünvanı	: DEİMA ELEKTROMEKANİK ÜRÜNLERİ İNŞ. SPOR MALZ. İMALAT SAN. ve TİC. A.Ş.
Adresi	: Cihangir Mah. Güvercin Cad. No:4 Haramidere Mevkii Avcılar / İSTANBUL
Tel.	: 0212 422 94 94 & **Fax:** 0212 422 03 49
Yetkili Kişi	: Yönetim Kurulu Başkanı

DEİMA ELEKTROMEKANİK ÜRÜNLER İNŞAAT SPOR MALZEMELERİ İMALAT SANAYİ VE TİCARET A.Ş. Cihangir Mah. Güvercin Cad. No: 4 Avcılar - İSTANBUL Marmara Kurumlar V.D. 273 008 9118

Ürünün Cinsi	: EKMEK YAPMA MAKİNASI
Markası	: SİNBO
Modeli	: SBM 4713F
Alt Modeli	: -
Bandrol ve Seri No	:
Teslim Tarihi ve Yeri	:
Garanti Süresi	: 2 Yıldır
Azami Tamir Süresi	: 20 İş Günü
Kullanım Ömrü	: Bakanlıkça belirlenen ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır. (Ürünün fonksiyonlarını yerine getirebilmesi için gereken yedek parça temin süresi)

SATICI FİRMA

Ünvanı	:
Adresi	:
Tel.Fax	:
Fatura Tarihi ve No	:
Teslim Tarihi ve Yeri	:
İmza ve Kaşe	:

Bu bölüm, ürünü satın aldığınız Yetkili Satıcı tarafından imzalanacak ve kaşelenecektir.

Bu belgenin kullanılmasına; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca, TC Gümrük ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.









- TEDARİKÇİ FİRMA / EXPORTER -
United Favour Development Limited
Unit B, 10/F Lee May Building 788-790
Nathan Road, Mongkok, Kowloon, HK.

- UYGUNLUK BEYANI / CE -
Intertek Testing Services Shenzhen Ltd.
Guangzhou Branch
Block E, No. 7-2, Guangdong Software
Science Park, Caipin Road, Guangzhou
Science City, Guangzhou, China
JGZ0504217-R6-R2-R4-R5
JGZ0504219-2R5

EEE Yönetmeliğine uygundur.
Made in P.R.C. **İmal Yılı :** 2013